

Beaujolais Rosé Cuvée « Nature des Pierres Dorées » 2021 - AOP

Le terroir

Une parcelle exposée sud, sol limono-argileux.

Le cépage

Gamay noir à jus blanc, vignes de 20 à 35 ans.

Le mode de culture

Densité de plantation 6 600 pieds / ha, conduit sur fil inox, taille Guyot de 6 à 7 yeux, lutte raisonnée, rendement moyen de 45 hL / ha, récolte manuelle et tri sélectif en vigne.

La vinification

Pressurage direct permettant d'extraire les meilleurs arômes primaires et une couleur rose pâle. Fermentation alcoolique de 15 à 20 jours à basse température (16°C). Fermentation malolactique. Filtration légère.

La cuvée

D'un rose clair, aux notes de fruits bien frais, offrant une bouche ronde et harmonieuse. A servir à 12°C.

Mets et vins

Accord parfait sur les plats d'été, salades, grillades, carpaccio, poissons mais aussi pour l'apéritif ou sur un dessert.

La présentation

En bouteille bourgogne blanche de 75 cL.

Carton à rabat de 6 bouteilles.

En bag in box rempli sous vide de 5 L et 10 L.

Adhérent Gencod Ean France

