

Beaujolais Rouge Cuvée « Prestige Vieilles Vignes »

2018 - AOP

Le Terroir

D'une seule parcelle de coteaux exposée Sud-Est, de structure argilo-calcaire et limoneux, "climat Rotisson".

Le Cépage

Gamay noir à jus blanc, vieilles vignes de 50 à 60 ans.

Le mode de culture

Densité de plantation 6 600 pieds / HA, conduit sur fil inox, taille Guyot courte 4 à 5 yeux, enherbement contrôlé et suivi technique en lutte raisonnée, rendement de 47 HL / HA, récolte manuelle avec tri sélectif en vigne.

La vinification

Eraflage, puis une mise en cuve manuelle, macération de 9 à 10 jours avec maîtrise rigoureuse des températures à 26-28°C, pressurage pneumatique et élevage de 8 mois. Filtration légère sur terre de Kieselguhr.

La cuvée

Ce vin paré d'une robe avenante d'un pourpre sombre, le nez floral se fond dans les intenses parfums de fruits rouges. De l'attaque à la finale, c'est bon, rond, plein et équilibré. Doté d'une belle longueur et grâce à sa belle structure tannique il pourra être conservé 3 à 4 ans. Température de dégustation de 14 à 16°C.

Mets et vins

Sa structure lui permet d'accompagner des viandes grillées, des plats cuisinés, des fromages.

La présentation

En bouteille bourgogne lourde teinte antique de 75 cl.
Carton à rabat de 6 bouteilles.

Adhérent Gencod Ean France

Société Civile au capital de 30 490 €
363 Chemin de Conzy 69210 St Germain Nuelles France
Tél: 04.26.00.36.58

E-mail : didier.pouget@domaine-de-rotisson.com
Site : www.domaine-de-rotisson.com

