

BEAUJOLAIS ROSÉ

Le Beaujolais Rosé est frais et léger, à apprécier dès les beaux jours. Gouleyant et fruité, il se déguste dans sa première jeunesse pour exprimer pleinement sa gourmandise !

COMPOSITION - PRODUCTION

TERROIR : Sols argilo-calcaires.

CÉPAGE : 100% Gamay noir à jus blanc

VINIFICATION : Vendanges manuelles – Pressurage direct – Contrôle des températures à 13/15°. Elevage sur lies fines en cuve inox 6 mois environ.

DEGUSTATION

Sa couleur rose délicate dévoile de doux parfums frais et fruités. En bouche, ce Mâcon Rosé est un plaisir par sa gourmandise, sa fraîcheur et sa finale délicatement minérale.

ROBE : Claire et cristalline aux reflets framboise.

NEZ : Fin sur des senteurs de fleurs, de fruits rouges et d'agrumes.

BOUCHE : Parfumée, rafraîchissante et souple. Bel équilibre aromatique.

SERVICE

ACCORDS METS & VINS : Apéritif, salades composées et grillades

TEMPÉRATURE DE SERVICE : 10° - 11°

GARDE : 2 mois après ouverture



L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. A consommer avec modération.

