

BEAUJOLAIS ROSÉ

IDENTIFICATION

Appellation : AOP Beaujolais

Cépage : Gamay

VIGNOBLE

Lieu-dit : Bel Air à Saint Jean d'Ardières

Surface : 0,50 ha

Densité de plantation : 10 000 pieds/ha

Rendement : 45 hl/ha

Age des vignes : 40 ans

Sols : Argilo-Calcaire

Exposition : Sud-Est

Altitude : 250 m

VINIFICATION

Récolte : Manuelle

Macération : 24h

Pressurage : Lent et à faible pression

Débourbage : À froid pendant 12h

Levures : Indigènes

Fermentation

alcoolique : 1 mois à 12°C

Bactéries : Indigènes

Fermentation

malo-lactique : 100%

ELEVAGE

Contenant : Cuve béton

Durée : 5 mois

Pas de collage

Filtration légère

DEGUSTATION

Belle fraîcheur en bouche sur des notes exotiques.

Parfait pour l'apéritif, les entrées, les grillades...

A déguster dans les 2 ans.

