

## **BEAUJOLAIS-VILLAGES ROSÉ**

### **CUVÉE ROSANNA**

#### VINIFICATION

**Vendange** : Maturité technique optimale, pressurage direct

**Fermentation** : basse température, fermentation malo-lactique

**Potentiel de garde** : A boire dans l'année

#### VIGNES

**Densité** : 10000 pieds/ha

**Cépage** : Gamay noir à jus blanc

**Mode de conduite** : Taille en gobelet

Désherbage mécanique

Travail du sol, pas de désherbage chimique

#### TERROIR

**Altitude** : 300 m

**Orientation**: Sud

**Sol**: Sols peu caillouteux des piémonts et alluvions anciennes

#### VIN

**Couleur** : Rose pâle, tente pétale de rose, reflet argent

**Nez** : Premier nez discret qui s'ouvre ensuite sur des notes fruitées (fruits jaunes du verger).

**Bouche** : Attaque de bouche franche, belle fraîcheur, notes de miel en bouche(acacia). Vin friand, léger, facile à consommer.

#### ACCORDS METS + VINS

Apéritif, Apéritif dinatoire

Température de service: 10-12°C

