

---

# Beaujolais-Villages

## Cuvée Rosanna

### Accords mets + vins

Apéritif, Apéritif dinatoire

Température de service: 10-12°C

### Vinification

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

**Fermentation :** Pelliculaire à froid, fermentation malolactique

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

### Vignoble

**Caractéristiques :** 10000 pieds/hectare

**Cépage :** Gamay noir à jus blanc

**Mode de conduite :** Taille en gobelet

Désherbage mécanique

Travail du sol, pas de désherbage chimique

### Terroir

**Age des vignes :** 42 ans

**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 rouges)

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

