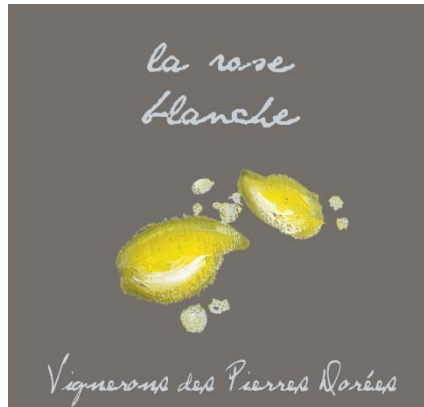




**La Rose Blanche - Beaujolais Blanc – Vieilles Vignes de plus de 30 ans –
Bouteille de 75 cl.**



Le Blanc de sa robe évoque les nombreuses Roses qui embellissent notre vignoble.
Issu de Vieilles Vignes de plus de 30 ans, ce vin est la synthèse gustative de nos 3 terroirs

Caractéristiques techniques :

Millésime :	2019
Cépage :	Chardonnay
Sols :	Argilo-calcaire
Age des vignes :	Supérieur à 40 ans
Rendement :	60 hectolitres / hectares

Récolte :

Vendange manuelle. Triple tri : à la vendange, au chargement et à la réception à la Cave.
Macération pelliculaire, pressurage direct, débourage statique, vinification traditionnelle, fermentation à basse température (15°C) pendant 20 à 25 jours. Fermentation Malolactique réalisée en partie puis Elevage sur lies fines.

Notes de dégustation

Œil : Robe Or pâle, reflets Or pâle-vert, brillante et d'une bonne limpidité.

Nez : Très ouvert et très expressif, belle concentration sur une palette florale riche (tilleul, bergamote, acacia) évoluant sur les fruits à chair (poire), notes d'amande et de gingembre.

Bouche : La Bouche est puissante, chaleureuse, dotée d'une belle tension sucrosité-acidité lui conférant du gras et de la longueur ; on retrouve la palette perçue au nez mêlant le floral, le fruit à chair et une touche de gingembre : volume maximal pour une finale tout en finesse et volupté.

Harmonie générale : Arômes & Volupté.

Accord Mets & Vins : Un vin généreux à déguster à 11°C sur un poisson ou une viande blanche

Maturité optimale : maintenant et jusqu'en 2023.

Vignerons des Pierres Dorées

**Le Bady 69620 Saint Vérand – Tel: 04 74 71 62 81 - Fax : 04 74 71 81 08 -
contact@vignerondespierresdorees.com – www.vignerons-pierres-dorees.fr**