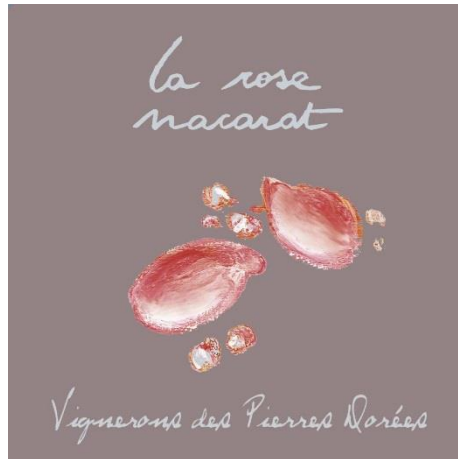




**La Rose Nacarat - Beaujolais Rosé – Vieilles Vignes de plus de 30 ans –
Bouteille de 75 cl.**



Le Rosé 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 :	Gamay noir à jus Blanc
Sols :	Argilo-sablo -calcaire
Age des vignes :	Supérieur à 30 ans
Rendement :	52 hectolitres / hectares

Récolte :

Vendange manuelle. Triple tri : à la vendange, au chargement et à la réception à la Cave.
Macération pelliculaire, pressurage direct, débourbage 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 rose pâle nuance saumonée, reflets rose pâle, brillante et d'une bonne limpidité.

Nez : Très ouvert, belle concentration sur des arômes de raisins mûrs, fraise gariguette et petits fruits
rouges croquants, finale fruits exotiques (mangue).

Bouche : L'attaque est franche, acidulée avec une explosion de fruits rouges croquants, évoluant sur
des fruits à chair ; bonne tension sucrosité-acidité lui conférant de la longueur, de la finesse et un côté
« crémeux » sur la finale pour un plaisir gourmand.

Harmonie générale : Finesse & Élégance

Accord Mets & Vins : Un vin généreux à déguster à 11°C avec des terrines de légumes, une plancha
de poisson-coquillages ou une viande grillée

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