



Carré Rose – Beaujolais Rosé –
Bouteille de 75 cl, Magnum de 150cl, Jéroboam 3litres



Caractéristiques techniques :

Millésime :	2018
Cépage :	Gamay Noir à jus blanc
Sols :	de sableux granitiques à argilo-calcaire
Age des vignes :	Inférieur à 40 ans
Rendement :	52 hectolitres / hectares

Récolte :

Vendange manuelle. Triple tri : à la vendange, au chargement et à la réception à la Cave.
Mise en cuve, vendange refroidie puis macération pendant 12 à 24h à basse température (11°) pour extraire la couleur de manière très lente. Pressurage par presseur pneumatique, tout en douceur (<1,4 bars), débouillage statique, fermentation à basse température (15°c) pendant 15 à 20 jours.
Fermentation Malo lactique réalisée à 100%.

Notes de dégustation

Œil : Robe rose claire, saumonée, brillante et limpide.

Nez : notes de fruits à chair (abricot, pêche) intense, puis évolue sur des senteurs florales (rose). Une bonne fraîcheur au nez.

Bouche : On retrouve ces notes fruitées en bouche. Un vin souple, fruité et doté d'une finesse et d'une belle complexité qui accompagnera agréablement les grillades de l'été.

Harmonie générale : Fruit & Finesse.

Accord mets & vins : A déguster à 13°C avec des tapas, des verrines, des viandes grillées.

Maturité optimale : à déguster dans les 2 ans.

Vignerons des Pierres Dorées

34 chemin des Coasses – 69620 Le Bois d'Oingt – Tel: 04 74 71 62 81 - Fax : 04 74 71 81 08 -
commercial@vignerondespierresdorees.com – www.vignerons-pierres-dorees.fr