



**La Rose Pourpre - Beaujolais Rouge – Vieilles Vignes de plus de 40 ans –
Bouteille de 75 cl, Magnum de 150 cl.**



Le pourpre de sa robe évoque les nombreuses roses qui embellissent notre vignoble.
Issu de Vieilles Vignes de plus de 40 ans, ce vin est la synthèse gustative de nos 3 terroirs

Caractéristiques techniques :

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

Récolte :

Vendange manuelle. Triple tri : à la vendange, au chargement et à la réception à la Cave.
Vinification traditionnelle, macération Beaujolaise (semi-carbonique), en cuves thermo régulées d'environ 8 jours avant pressurage puis fin de fermentation à basse température.

Notes de dégustation

Œil : Robe pourpre d'une bonne intensité, limpide, brillante avec de vifs reflets violacés.

Nez : Le Nez est très ouvert, expressif, d'une grande intensité, mêlant petits fruits noirs (mûre, cassis) fruit à chair (poire, pêche de vigne) pour s'épanouir sur des notes épicées voire cassis mûr ; beaucoup de finesse et d'élégance.

Bouche : La Bouche est à la hauteur de la complexité du nez avec une attaque pleine, des tanins ronds et soyeux dotés d'un bel équilibre ; on évolue sur une belle palette aromatique épicées /Fruits à chair /Petits fruits noirs voire floral en finale (violette) ; l'ensemble est gras et d'une très bonne longueur.

Harmonie générale : Élégance et richesse

Accord mets & vins : A déguster à 13° seul par pur plaisir ou avec charcuteries, fromages de chèvre.

Maturité optimale : révélera tout son potentiel dans les 3 premières années. Selon les millésimes à conserver jusqu'à 5 ans après la récolte.

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**