



Terra Iconia - Beaujolais Rosé – Bouteille de 75 cl – BIB de 5 & 10 litres



« Terra Iconia », Terre d'Oingt, Village parmi les plus Beaux Villages de France, veille depuis des siècles sur nos vignes.

Caractéristiques techniques :

Millésime :	2018
Cépage :	Gamay Noir à jus blanc
Sols :	de sableux granitiques à argilo-calcaire
Age des vignes :	De 15 à 40 ans
Rendement :	60 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°C) pour extraire la couleur de manière très lente. Pressurage par pressoir 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 : Saumonée, limpide.

Nez : Assez ouvert, développant des arômes de fruits frais (raisins), fruits rouges et agrumes.

Bouche : Souple, fruitée, agréable avec des notes de fruits rouges et agrumes, beaucoup de rondeur.

Harmonie générale : Plaisir & Fraicheur

Accord mets & vins : A consommer à 11° en apéritif, avec des grillades, des salades.

Maturité optimale : à déguster dans les deux ans.

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