



COTEAUX BOURGUIGNONS ROSÉ CLAIR

Cépage : Gamay noir à jus blanc

Couleur : Rosé

Terroir : Aire d'appellation Bourgogne ; sol argilo-calcaire et de texture limono-argileuse
Âge de la vigne : 30 ans
Culture : Plantation de 6 600 pieds/HA, conduit sur fil inox, taille Guyot de 6 à 7 yeux
Démarche en lutte raisonnée, rendement moyen de 45 HL/HA. Récolte manuelle et tri sélectif

VINIFICATION

Légère macération pelliculaire (1 nuit), pressurage léger permettant d'extraire les meilleurs arômes primaires, de couleur rose pâle. Longue fermentation alcoolique de 15 à 20 jours à basse température + ou - 16°C. Fermentation malolactique totale, filtration légère sur terre de Kieselguhr

ÉLEVAGE

Élevé au froid et brut de cuve

DÉGUSTATION

Oeil : D'un rose clair

Nez : Notes de fruits bien frais

Palais : Une bouche ronde et harmonieuse, arômes flatteurs de fruits rouges frais

SERVICE

Température de service : 10°C

Accord mets-vins : Accord sur les plats d'été, salades, grillades, carpaccio, poissons et pour un apéritif désaltérant



Contact

06 07 86 85 19 / 06 80 01 22 90

contact@lagammebeaujolaise.com

237 Route de Douby, 69115 CHIROUBLES

www.lagammebeaujolaise.com