



# 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](mailto:contact@lagammebeaujolaise.com)

237 Route de Douby, 69115 CHIROUBLES

[www.lagammebeaujolaise.com](http://www.lagammebeaujolaise.com)