

# BEAUJOLAIS-VILLAGES ROSE

**Encépagement :** 100 % Gamay noir à jus blanc

**Exposition :** Côteaux exposé plein sud

**Terroir :** Sol argilo-limoneux

**Vinification :** Pressurage direct dès l'arrivée de la vendange. Puis après décantation de 24 à 36 heures, la fermentation alcoolique se déroule dans des cuves thermo-régulées entre 16 et 20°C. Elle est suivie par une fermentation malolactique

**Température de service :** entre 10 et 12° C environ.

**Plats pouvant accompagner :** Apéritif mais aussi poissons, pizzas, viandes blanches, barbecue mais aussi desserts aux fruits.

**Dégustation :** Vin sec à la robe rosée soutenue. Arômes en bouche de petits fruits rouges avec une bonne fraîcheur.