



ORIGINE :

Beaujolais, France

CEPAGE :

Gamay noir à jus Blanc

ÂGE DE LA VIGNE :

30 ans.

SOL :

La nature du sol et du sous-sol des Pierres Dorées est constitué de terres rouges. Calcaires et Schistes anciens. Les fossiles y sont nombreux.

FERMENTATION :

Pressurage direct, écoulement des jus.
Fermentation en cuve inox avec contrôle des températures compris entre 18 et 22° durant 8 à 10 jours
Non collé mais filtration.

BEAUJOLAIS ~ ROSÉ

SITUATION

Ce rosé provient de deux vignobles de petites tailles de la célèbre région des Pierre Dorées dans le sud Beaujolais.

RÉCOLTE ET VINIFICATION

C'est un Rosé choisi et voulu. Trop souvent les rosés sont considérés comme des sous produits servant à concentrer des vins rouges. Ici les raisins ont été récoltés en grappes entières directement déposées dans un pressoir pneumatique.

Un lent et doux pressurage direct ont permis d'écouler un jus très clair ou seul la pureté du fruit a été vinifié.

DÉGUSTATION

D'un couleur légèrement saumonée, elle est vive et éclatante. C'est un rosé aux arômes de petits fruits rouges type Groseille, Grenade. Il est vif et onctueux à la fois.

Il fera le bonheur des amateurs de gourmandises et de légèreté.

CONSOMMATION ET SERVICE

Il se boit entre 10 et 13°C et accompagnera volontiers toute la cuisine printanière.