
Beaujolais-Villages

Cuvée Rosanna

Accords mets + vins

Apéritif, Apéritif dinatoire

Température de service: 10-12°C

Vinification

Vendange : Maturité technique optimale, pressurage direct

Fermentation : Pelliculaire à froid, fermentation malolactique

Potentiel de garde : A boire dans l'année

Vignoble

Caractéristiques : 10000 pieds/hectare

Cépage : Gamay noir à jus blanc

Mode de conduite : Taille en gobelet

Désherbage mécanique

Travail du sol, pas de désherbage chimique

Terroir

Age des vignes : 42 ans

Orientation: Sud

Sol: Sols peu caillouteux des piémonts et alluvions anciennes

Vin

Couleur : Rose pâle, tente pétale de rose, reflet argent

Nez : Premier nez discret qui s'ouvre ensuite sur des notes fruitées (fruits rouges)

Bouche : Attaque de bouche franche, belle fraîcheur, notes de miel en bouche(acacia). Vin friand, léger, facile à consommer.

