



# Beaujolais Rosé Rosé d'une nuit



## Appellation

Les Beaujolais recouvrent l'ensemble du vignoble avec 96 communes. Elle est située principalement au sud du vignoble. Aussi classiques que séduisants, croquants et aromatiques, ils possèdent une robe d'un rouge carmin. Charmeurs, fins et gouleyants, ils dévoilent une couleur brillante à déguster dans leur jeunesse. Les Beaujolais Rosé sont des vins de plaisir et de fête : emblème de notre Terroir Beaujolais ou le partage et la convivialité règnent dans les caves. Surface de culture : ha.



## Origine

Raisins mûrs à maturité  
Vendangés à la main Terroir avec prédominance de sols sablo-schisteux Cépage 100% Gamay



## Cuvée & Dégustation

Robe d'un beau rosé lumineux et brillant.  
Nez subtil d'arômes d'agrumes et de fleurs blanches avec une pointe de notes de miel. Bouche gourmande, vive, veloutée et bâtie tout en fraîcheur.



## Accords Mets & Vins

Apéritif  
Brochettes de lotte sauce aux pignons de pin Filet de rougets grillés au fenouil Tarte à la praline Asperges accompagnées de sa sauce mousseline



## Garde & Service

A déguster entre 10 et 12°C  
Garde potentielle entre 1 et 3 ans en cave