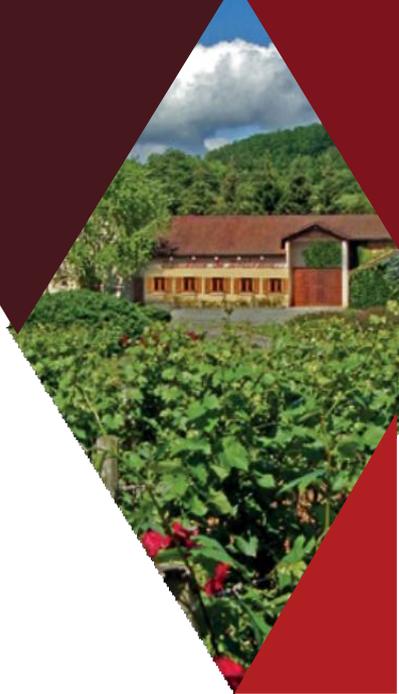


# Beaujolais Nouveau

## Rosé

### AOP



#### *Le Terroir*

Une parcelle exposée Sud, de texture limono-argileuse.

#### *Le Cépage*

Gamay noir à jus blanc, vignes de 20 à 35 ans.

#### *Le mode de culture*

Densité de plantation 6 600 pieds / HA, conduit sur fil inox, taille Guyot de 6 à 7 yeux, lutte raisonnée, rendement moyen de 42 HL / HA, récolte manuelle et tri sélectif en vigne.

#### *La vinification*

Légère macération pelliculaire d'une nuit, puis un pressurage direct et léger permet d'extraire les meilleurs arômes primaires et une couleur rose pâle. Longue fermentation alcoolique de 15 à 20 jours à basse température + ou - 16°C. Filtration légère sur terre de Kieselguhr. Fermentation malolactique totale.

#### *La cuvée*

D'un rose clair, aux notes de fruits bien frais, offrant une bouche ronde et harmonieuse. A servir à 10 °C. A boire dès le 3<sup>ème</sup> jeudi de novembre et au cours de l'année qui suit. Un régal!

#### *Mets et vins*

Accord parfait sur les plats d'été, grillades, carpaccio... et aussi pour un apéritif désaltérant.

#### *La présentation*

En bouteille bourgogne blanche de 75 cl.

Carton à rabat de 6 bouteilles.

En bag in box rempli sous vide de 5 litres et 10 litres.

Adhérent Gencod Ean France

Société Civile au capital de 30 490 €  
363 Chemin de Conzy 69210 St Germain Nuelles France

Tél : 04.26.00.36.58

E-mail : didier.pouget@domaine-de-rotisson.com

Site : www.domaine-de-rotisson.com

