

Beaujolais Rouge Cuvée

« *Nature des Pierres Dorées* »

2018 - AOP

Le Terroir

De petites parcelles de coteaux exposées Sud et Sud-Est de textures limono-sableuses et limono-argileuses.

Le Cépage

Gamay noir à jus blanc, vignes de 25 à 35 ans.

Le mode de culture

Densité de plantation 8 600 pieds / HA, conduit sur fil inox, taille Guyot de 5 à 6 yeux, lutte raisonnée, rendement moyen de 50 HL / HA, récolte manuelle avec tri sélectif en vigne.

La vinification

Mise en cuve grappes entières non sulfitées à l'encuvage, macération semi-carbonique de 7 à 8 jours avec maîtrise des températures à 24-26°C, pressurage pneumatique, fermentation malolactique, stabilisation des vins et élevage en cuve 6 mois. Filtration légère sur terre de Kieselguhr.

Très faible teneur en sulfite.

La cuvée

Issue d'assemblage de plusieurs terroirs apportant finesse et typicité, ce vin est de couleur rubis avec des reflets violines. Le nez de fruits rouge est expressif. La bouche fraîche, nette, ronde et harmonieuse. Le fruit soutenu par une structure tannique, reste bien équilibré jusqu'en final.

Mets et vins

Accord avec les charcuteries les viandes rouges et blanches.

La présentation

En bouteille bourgogne feuille morte 75 cl.

Carton à rabat de 6 bouteilles.

En demi-bouteille bordelaise de 37,5 cl.

En carton de 10 bouteilles.

Magnum 1,5 litres, Jéroboam 3 litres, Mathusalem 6 litres,

Salmanazar 9 l, Balthazar 12 litres et Nabuchodonosor 15 litres.

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

