

VIGNOBLE



PERRAS



FICHE TECHNIQUE ROSÉ "ROSE DES SABLES"



Cépages : 100% Gamay

Terroir : Notre Rosé est issu du cépage rouge unique du Beaujolais : le Gamay. Il est produit à partir d'une parcelle conduite sur un terroir de roches gréseuses



Vinification : Après une récolte mécanique en fin de nuit, nous effectuons un pressurage direct, afin de conserver au mieux les arômes du raisin. Après un débouillage de 48h très soigné, nous faisons fermenter les jus clairs en cuve inox à basse température (15-16°C).



Notes dégustation : Teinte rose pâle. Attaque acidulée, bouche ronde s'ouvrant sur des arômes de fruits frais (framboise, fraise).

Garde : A déguster dans les 1 à 2 ans.



Accord : Apéritifs et repas d'été. Grillades, pizzas, couscous, cuisine exotique et épicée.

Conditionnement : en Bouteille de 75cl, Bag In Box 3L et 5L

A servir très frais pour l'apéritif : 5 à 8 °C

A servir frais à table : 10 à 12°C