VIGNOBLE PERRAS

FICHE TECHNIQUE

Rose des Sables

Comtés Rhodanien Rosé



100% Gamay

GARDE
À apprécier dans sa jeunesse

SERVICE
Entre 8 et 10°C

CONDITIONNEMENT
Bouteille de 75 cl

LE MILLÉSIME 2025

DATE DES VENDANGES
6 septembre 2025

DEGRÉ ALCOOLIQUE
12.4% vol.

SO_2 TOTAL
34mg/L

MISE EN BOUTEILLE
23/01/2026
2100 Bouteilles

Un rosé fruité et croquant,
tout en fraîcheur et en gourmandise

TERROIR ET VIGNE

Issu du Gamay, cépage emblématique du Beaujolais, Rosé des Sables provient de vignes implantées sur des sols sableux, qui signent l'identité de ce terroir. Le domaine est conduit en Agriculture Biologique, avec une attention particulière portée à la qualité des raisins et à la préservation de leur expression aromatique.

VENDANGE ET VINIFICATION

La vendange est réalisée mécaniquement de nuit, lorsque les températures plus fraîches permettent de préserver la qualité des raisins à leur arrivée au chai.
Élaboré par pressurage direct, Rosé des Sables est un rosé de pressée. Cette méthode permet d'obtenir une robe délicate et de préserver les arômes fruités caractéristiques du Gamay, pour un rosé tout en finesse et en gourmandise.

DÉGUSTATION

Une robe rose pâle, lumineuse et délicate. Un nez gourmand dominé par les notes caractéristiques de bonbon anglais, accompagnées d'arômes de petits fruits rouges. Une attaque souple, suivie d'une bouche ronde et gourmande. Les notes de fruits rouges prolongent l'expression fruitée du nez, dans un ensemble harmonieux et accessible. Une finale fruitée et agréable, qui invite au partage.

ACCORDS

Rose des Sables accompagne les moments de convivialité et la cuisine estivale : A l'apéro avec des tapas ou des planches à partager, avec des grillades et des salades composées, sur des pizzas ou un couscous, avec une cuisine exotique légèrement épicée

L'ESPRIT DE LA CUVÉE

Rosé des Sables exprime le Gamay dans une version gourmande, marquée par les notes de bonbon anglais et de petits fruits rouges. Un rosé pâle et généreux, tout en rondeur et en convivialité.