

Domaine Laurent GAUTHIER

Beaujolais-Villages Rosé *Beaujolais* - Rosé Vintage -



A l'origine

Une main de fer dans un gant en velour a créé ce rosé dans lequel beaucoup de nostalgique s'en dégage : un pur moment de bonheur à partager !

De la vigne ...

Superficie du vignoble : 0,7 ha

Densité de plantation : 8500 pieds/ha

Age moyen des vignes : 50 ans

Lieu-dit : « Le Four à Chaux »

Nature des sols : Sablonneux et calcaire

Altitude : 256m

Exposition : Est

Viticulture : enherbement entre les rangs, rognage étudier pour capter l'ensoleillement

Vinification : Similaire au vin blanc, avec un pressurage direct, fermentation à basse température et mise en bouteille assez rapidement pour conserver la fraîcheur du fruit

Elevage : En cuve quelques mois avant la mise en bouteille

Clarification : Collage puis terre d'infusoires.

... à la dégustation

Robe saumon pâle de belle luminosité. Arômes de pêches blanches avec une pointe d'agrumes et de cranberry. Bouche aérienne, fraîche, salivante et vineuse.

Robe saumon pâle de belle luminosité. Arômes de pêches blanches avec une pointe d'agrumes et de cranberry.

Accords avec les mets

Traditionnellement à l'apéro, sur grillades et barbecues, essayez également sur viandes blanches et poissons grillés et marinés, Brochette de St Jacques, filet mignon de porc et côte de bœuf grillée.

Infos pratiques

- 🍷 Fruité gourmand
- 🍷 **Potentiel de garde**
0 - 5 ans
- 🍷 **Service**
à partir de 10°C

Laurent GAUTHIER



Artisan-Vigneron membre de :



TERROIRS ORIGINELS

BEAUJOLAIS MACONNAIS

« Je n'hésite pas à courber le dos pour être au plus près de mes ceps, fermement enracinés dans un sol riche d'Histoire et de Tradition. Je me plais à cultiver ma différence en composant avec la géologie de mes terroirs: c'est un peu comme un artiste peintre composant avec sa palette de couleurs.»

www.terroirs-originels.com

07-04-21

