



BEAUJOLAIS ROSÉ



Appellation : Beaujolais Rosé

Cépage : 100% Gamay

Degré alcoolique : 12,5% Vol

Surface : 0,5 ha

Densité : 10 000 pieds/ha

Sol : Terrains Argileux et Sablonneux

Méthode Culturelle : Vigne de 40 ans. Taille Gobelet. La protection du vignoble respecte les principes de la lutte raisonnée.

"L'INCONTOURNABLE DE L'ÉTÉ"

"FRAÎCHEUR ET
GOURMANDISE"

Vinification : Vendange manuelle, Tri à la récolte, Pressurage direct

Macération : À froid (16°C)

Élevage : Cuve

Mise en Bouteille : 1 000



Robe : Saumonée

Nez : Petits fruits rouges

Bouche : Souple, Aromatique et Vivant

Accords Mets/Vin : Apéritif, Salade, Barbecue

Potentiel de Garde : Dans les 2 ans

Service : 10°C

Domaine du Père Jean
185, Route de la Glacière - 69220 SAINT-LAGER

Tél. 04 74 66 85 59
Port. 06 98 69 93 43

Email : domaineduperejean@gmail.com
Domaine du Père Jean
www.domaineduperejean.com
[@domaineduperejean](https://www.instagram.com/domaineduperejean)

