

Beauchêne rosé 2015 (IGP-VDP*)

Fraîcheur, rondeur et fruits rouges

Cépage : 70% Gamay 30% Pinot noir.

Terroir : le Gamay et le Pinot noir sont situés sur des sols Limono-sableux reposant sur une roche mère de type micaschiste.

Vinification : les jus sont issus en partie de pressurage direct et de « saignées » prélevées sur les cuveuses destinées au Gamay rouge. Ils font une fermentation alcoolique à basse température. L'assemblage est réalisé après la fermentation.

Mise en bouteille : la mise en bouteille est effectuée de mars de l'année suivant la récolte.

Dégustation du millésime :

Oeil : robe rose à reflet rouge.

Nez : le nez intense révèle des arômes de fraise.

Bouche : léger et fruité, le Gamay conserve sa fraîcheur grâce à une très légère acidité qui souligne le côté fruits rouges.

Accord mets et plats :

De l'apéritif au dessert, du poisson à la pizza, des pâtes aux fruits de mer.

Vous pourrez le servir très frais (entre 10°C et 12°C).

Suggestion de garde :

A consommer dès maintenant, mais pouvant éventuellement se conserver deux ans dans votre cave. L'intérêt des rosés réside davantage dans la jeunesse de leurs arômes.



Nous serions heureux d'avoir vos propres impressions de dégustations via la rubrique contact.

* VDP: Vin de Pays du Val de Loire IGP: Indication Géographique Protégée