

## Beauchêne rosé (IGP\* VAL DE LOIRE)

*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 8°c et 10°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.



\* IGP: Indication Géographique Protégée