

## Beaujolais rosé

Les Vins Louis Tête - AOP Beaujolais, Beaujolais, France

Rosé sec.  
Vin frais et croquant aux notes de petits fruits rouges

### • PRÉSENTATION

#### › PRÉSENTATION

Climat tempéré, avec des écarts importants de température

#### › TERROIR

Granitiques

#### › A LA VIGNE

Agriculture conventionnelle. Vendanges manuelles .

#### › VINIFICATION

Macération des raisins jusqu'à obtention de la robe souhaitée, puis lent pressurage dans un pressoir pneumatique. Cuves inox. 12,5%

#### › CÉPAGES

gamay noir à jus blanc

### • CONSEILS

#### › DÉGUSTATION

Robe rose saumon. Nez frais sur des notes de petits fruits rouges. Bouche marqué sur des arômes de fruits rouges tels la framboise et le cassis. Finale agréable et rafraîchissante.

#### › SERVICE

Service: 7°C. A déguster dans les 2 ans.

#### › ACCORDS METS-VINS

l'apéritif ou sur des grillades, brochettes, ou certains desserts comme des tartes aux fruits rouges.

