BEAUJOLAIS-ÉMERINGES ROSÉ



Production

Lieu-dit : Chevenal
Cépage : Gamay
Âge moyen des vignes : 40 ans
Superficie : 0.30 ha
Sols : Roche siliceuses
Rendement : 56 hl/ha

Vendanges

- Récolte manuelle, grappes entières
- Table de tri

Vinification

- Débourbage à froid avant fermentation alcoolique
- Fermentation alcoolique en cuve inox à température maîtrisée
- Fermentation malolactique réalisée à la suite de la fermentation alcoolique

Élevage

- Élevage en cuve inox
- Stabilisation lente par le froid naturel de l'hiver
- Mise en bouteilles au Domaine avant la récolte suivante

Dégustation

Robe : Rose pâle brillante aux reflets saumonés
Nez : Petits fruits rouges, fraise, framboise et notes florales
Bouche : Une bouche fraîche et gourmande, portée par une belle vivacité et des arômes de fruits rouges
Un vin rosé fruité, élégant et désaltérant

Service

Accords mets et vins : Apéritifs, salades composées, charcuteries, grillades, poissons, cuisine estivale et fromages frais
Température de service : 8 à 10 °C
Garde : 1 à 2 ans

HAUTE VALEUR ENVIRONNEMENTALE

DOMAINE BERGERON
Domaine Bergeron · 394 Montée des Rougelons · 69840 ÉMERINGES · France
Téléphone : 06 33 06 96 93 / 06 87 54 84 46 · E-mail : contact@domaine-bergeron.fr
www.domaine-bergeron.fr

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération. L'alcool ne doit pas être consommé par les femmes enceintes.