

# Gamay rosé

## « Terroir La Perrière »



**Cépage** : Gamay beaujolais

**Terroirs** : silico-argileux

**Appellation** : Vin De France

**Vinification** :

Les raisins sont conservés pendant deux jours dans des cuves afin d'effectuer une macération pelliculaire.

Ils sont ensuite pressés. La fermentation s'effectue à basse température afin de dégager un maximum d'arômes floraux (fruits rouges ; note de bonbon anglais).

**DÉCOUVERTE SENSORIELLE** :

**La Robe** : rose très pâle

**Le Nez**: vin avec des notes de fruits rouges, fraîcheur.

**En Bouche** : vin fruité d'une agréable légèreté. Le palais se révèle gouleyant à souhait, friand et très soyeux.

**Conseils de service et associations mets-vins** :

Servir entre 6 et 8°.

Accompagne idéalement les buffets mais également les pizzas, quiches et les fromages frais.

**Conservation** :

Ce vin évoluera sans souci sur 2 ans.

**Informations complémentaires**

Bouteille	Carton	Palette Europe	Cartons/palette	Bouteilles/palette	Gencod
75cl	6 bouteilles	80x120 / 611kg	84	504	3306710281003