

Château des Pertonnières



Propriétaires-Vignerons



Notre Beaujolais Rosé, 100% Gamay, provient des vignes de moins de 10 ans.

Vinification :

- cuvaision de 12 à 24 heures suivant la couleur désirée (rosé de presse)
- fermentation à température régulée

caractères :

- Robe framboise aux nuances saumonées avec de nombreuses larmes.
- Un nez frais et fruité laisse apparaître des arômes de groseille et de fleurs blanches.
- Bouches fraîche, gouleyante, légère et ronde.

Mets / Vins :

A servir à 8-12°C en apéritif, accompagné de crudités ou lors de vos barbecues entre amis.

Vieillessement :

A boire d'ici 1 à 2 ans.

Beaujolais Dupeuble - Château des Pertonnières - 69620 LE BREUIL France

Site : www.beaujolaisdupeuble.com E-mail : mail@beaujolaisdupeuble.com

Tel : +33 4.74.71.68.40 Fax : +33 4.74.71.64.22