

BEAUJOLAIS ROSÉ

La Folie de Radis



Cépage : Gamay noir à jus blanc

Vignoble : Jeune parcelle au sol argilo-calcaire située en face du domaine.

Vinification : Pressurage direct.

Vinification à basse température afin de préserver le fruit.

Elevage en cuve.

Et mise en bouteilles rapide (début du printemps suivant)

Dégustation : Belle robe rose pâle, brillante et limpide.

Nez fruits rouges frais, cerise, fraise avec des notes acidulées.

Bouche équilibrée fruitée et fraîche.

Suggestions culinaires : Apéritif,

Barbecue,

Assiette de charcuterie,

Tapas.

Potentiel de garde : 1 à 2 ans



DOMAINE DU CHAMP DE LA CROIX
795 ROUTE DU CHAMP DE LA CROIX 69640 DENICE
06.86.42.14.00
B.ROCHE@DOMAINEDUCHAMPDELACROIX.FR