DOMAINE du Père JEAN
VIGNERONS RÉCOLTANTS

vigneron indépendant

BEAUJOLAIS ROSÉ



"L'incontournable de l'été"

Appellation : Beaujolais Rosé
Cépage : 100% Gamay
Degré alcoolique : 12,5% Vol
Surface : 0,5 ha
Densité : 10 000 pieds/ha
Sol : Terrains Argileux et Sablonneux
Méthode Culturale : Vigne de 40 ans. Taille Gobelet. La protection du vignoble respecte les principes de la lutte raisonnée.

"Fraîcheur et Gourmandise"

Vinification : Vendange manuelle, Tri à la récolte, Pressurage direct
Macération : À froid (16°C)
Élevage : Cuve
Mise en Bouteille : 1 500

Robe : Saumonée
Nez : Petits fruits rouges
Bouche : Souple, Aromatique et Vivant
Accords Mets/Vin : Apéritif, Salade, Barbecue
Potentiel de Garde : Dans les 2 ans
Service : 10°C

75cl

Domaine du Père Jean
185, Route de la Glacière - 69220 SAINT-LAGER

Tèl. 04 74 66 85 59
Port. 06 98 69 93 43

Email : domaineduperejean@gmail.com
Domaine du Père Jean
www.domaineduperejean.com
@domaineduperejean