

Les vins du Château de Corcelles



Beaujolais Rosé Rosé d'une nuit AOP Beaujolais

Disponible en bouteille de
75cl & Magnum

Cépage : gamay à 100%

Vignification : Le « Rosé d'une Nuit » tient son nom de sa vinification. Les nuits sont courtes pendant les vendanges, 4 à 6 heures maximum. c'est aussi la durée de macération des raisins avant pressurage. Suivra une fermentation à basse température durant près d'un mois.

Dégustation : Un rosé très pâle, couleur chair. Un nez de poivre et de petits fruits frais. D'une belle vivacité, il est croquant en bouche, à la fois léger et présent, joliment désaltérant.

Conseils de service : Pour accompagner salades fraîcheur, poissons, crustacés, fromages de chèvre et charcuteries. Servir frais vers 9 -10°C.