

BEAUJOLAIS-VILLAGES

«Rosé»

Vin frais et fruité



Domaine de Gry-Sablon

🍇 Secrets de la Cuvée

Ces parcelles remontent à la création de l'exploitation il y a plus de 100 ans sur la commune d'Emeringes.

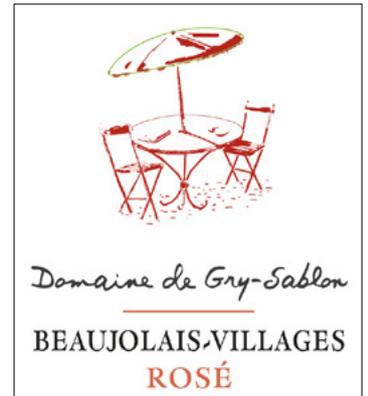
Derrière une délicate robe pétale de rose, les arômes frais et fruités explosent au nez et en bouche dans un ensemble rond et persistant.

Le Gamay, cépage aromatique nous offre un rosé suave et friand.

★ Les Mets

Buffet de charcuterie, salade, crudité, viande blanche ou rouge cuite au barbecue, cuisine chinoise, tomates farcies, pâtisserie, dessert.

En apéritif avec des amuses bouches.



🗨 Le Service

Température de dégustation	10 °C
Optimum de dégustation	entre 6 mois et 2 ans
Conseil du vigneron	entre 6 mois et 2 ans pour son côté frais et fruité.
Température de conservation conseillée	entre 10 et 14 °C

Fiche Technique

Histoire de l'appellation

La création de cette appellation remonte à 1937, mais c'est en 1950 que l'INAO (Institut National des Appellations d'Origine) officialise l'AOC Beaujolais-Villages, devenant la première AOC française à utiliser le terme de « villages ».

Le Vignoble

Cépage : Gamay noir

Première récolte du Domaine en Beaujolais-Villages Rosé: 1991.

La parcelle « Replat de Vavre » située à Emeringes possède une aptitude parfaite pour la production de rosé.

Le sol argilo-granitique nous apportant la structure et la finesse aromatique.

La vigne est conduite en taille gobelet et en taille cordon de Royat sur une forte densité de plantation (8.500 pieds / ha).

Le vignoble est en culture raisonnée.

Age moyen de la parcelle : 30 ans.

La Vinification

La vendange est toujours récoltée en début de matinée pour bénéficier de la fraîcheur nocturne.

Après une macération de quelques heures, un pressurage délicat est pratiqué.

Le débouillage est statique après refroidissement.

La régulation thermique de nos cuves inox nous permet une fermentation alcoolique à basse température.

La fermentation malolactique est effectuée.

L'élevage sur lies fines est de 4 à 5 mois en cuves inox.

Après une stabilisation par le froid, la mise en bouteille est réalisée sur le Domaine.

Domaine de Gry-Sablon

Les Chavannes - 69840 ÉMERINGES - Tél : (33) 04 74 04 45 35 / Fax : (33) 04 74 04 42 66
www.gry-sablon.com