ROUCET
AU-DELÀ DU VIN

https://roucet.com
info@roucet.com
1 450 582-2882



Rosé de Thivin

ROU106

Historique

Reconnaissance

Pays	France	**Producteur**	Château Thivin
Région vinicole	Beaujolais	**Cépage(s)**	gamay
Appellation	Beaujolais Villages	**Conservation**	3 ans
Service	entre 8°C et 10°C		

Description

Oeil Robe rosé pâle aux reflets saumonés

Nez Arômes de fraise des bois, praline et viennoiseries

Bouche Sec avec des notes de baies mûres et une pointe de violette en bouche

Accord mets/vin Parfait pour l'apéro sous le soleil, mais accompagnera aussi à merveille les salades composées, grillades et pique-niques estivaux.

Commentaires

Terroir granitique, sol sableux et léger
Culture: Pieds de vigne planté à une forte densité conduits en taille gobelets. Sol enherbé et fleuri.

Vinification: Les raisins sont spécialement choisis dans nos parcelles de Beaujolais Villages par des vendanges sélectives et manuelles afin de vinifier un vin frais et léger, fruité et rafraîchissant.
Ce Rosé de Gamay noir est issu d'un pressurage direct et très délicat afin d'extraire que l'essence aromatique du Gamay, il est ensuite vinifié comme un vin blanc en cuve inox et à basse température pour garder le fruit croquant du Gamay et l'élégante minéralité de son terroir.

L'étiquette a été créée à partir d'un extrait de la fresque murale peinte par l'artiste Tanguy Thivin (Tangworks) qui décore depuis peu le mur de notre cuvage. Le dessin illustre aussi très bien le caractère de la cuvée qu'elle habille.

Sucre résiduel: 0.9 g/L

En une ligne