



DOMAINE GAGET

BEAUJOLAIS ROUGE LES GALETS



CEPAGE
100% GAMAY

SOL
LIMON et SABLE.

VINIFICATION
Le raisin dont est issu ce vin est cueilli à la main. Vinification beaujolais traditionnelle avec remontage et délestage pour une meilleure extraction de la matière, temps de cuvaion : 8 jours

ELEVAGE
6 mois en cuve pour préserver toute l'élégance du fruit.

DEGUSTATION

- Œil : rouge grenat
- Nez : petits fruits rouges et pivoines
- Bouche : ample et fruitée avec une finale très gourmande

A déguster avec un Buffet froid et autre apéritif dinatoire. Sur des plats: quenelles de brochet, nems de poulet, viande blanche, grillades, lapin et dessert au chocolat. Noble, friand et souple, notre Beaujolais Rouge est un vin frais qui convient notamment aux apéritifs dinatoires ou à la cuisine légère

GRAPE VARIETY
100% GAMAY

SOIL
SILT and SAND.

VINIFICATION
Manual harvest traditional vinification with hilling up. Fermentation time : 8 days

AGEING
During 6 months in barrel to preserve the elegance of the fruit.

TASTING

- Colour: garnet
- Nose: small red berries and peonies
- Palate: ample and fruity with an amazing finish.

Enjoy with a Cold buffet and other dining apéritif. On dishes: quenelles of pike, nems of chicken, white meat, grills, rabbit and chocolate dessert. Noble, fond and supple, our Red Beaujolais is a fresh wine which suits with dining apéritifs or light cooking.