



BEAUJOLAIS VILLAGES

Rosé Lantigné



CEPAGES

100% Gamay noir a jus blanc

Terroirs: Terres sablonneuses.

Age des vignes: 25 ans

Densité: 10 000 pieds / hectare.

Vendanges et vinification:

Vendanges manuelles. Grappes entières, pressées après une journée de cuvaison. Soutirage des grosses lies et départ en fermentation 48 heures après en vin clair.

Elevage: Elevage en cuves inox et ciment, filtration au kieselgur sans collage.

DÉGUSTATION:

Belle robe rose saumon aux reflets brillants pour ce rosé friand issu du cépage Gamay. Des arômes de framboise et groseille mêlés à des notes florales précèdent une bouche superbement fruitée, ronde et fraîche. De fines notes minérales ajoutent de la complexité à ce vin gouleyant et irrésistible.

GRAPE VARIETIES

100% Gamay Noir with white juice

Terroir: Sandy soils.

Age of the vines: 25 years.

Density: 10,000 feet / hectare.

Harvest and vinification:

Manual harvest. Clusters whole, pressed after a day of fermentation. Withdrawal of large lees and start of fermentation 48 hours later in wine clear.

Aging: Aging in stainless steel and cement tanks, kieselgur filtration without bonding.

TASTING NOTES:

Beautiful salmon pink colour with brilliant reflections for this delicious rosé from the Gamay grape variety. Raspberry aromas and redcurrant mixed with floral notes precede a mouth superbly fruity, round and fresh. Fine mineral notes add complexity to this easy-to-drink and irresistible wine.