

Beaujolais Saint-Cyr

Vin issu de l'Agriculture Biologique



FUSION ROSÉ Vin effervescent Rosé
à base de Gamay

Cuvée séduisante axée sur la fraîcheur et le fruit qui mettra vos papilles en émoi.

**Respect de la Charte
de vinification des Vins
Biologiques.**

Cépage : 100% Gamay

Terroir : argilo-calcaire

Rendement : 60 hl / ha

Vinification :

- Refroidissement
+ Pressurage
- Fermentation en bouteille
pour la prise de mousse
(méthode ancestrale)
- Arrêt de la fermentation
par le froid.

Elevage : 6 mois en bouteille

Alcool : 7% Vol

Sucre : 45g/litres (vin demi-sec)

Pour info

A la vigne :

Les parcelles produisant ce type de vin sont situées dans le sud Beaujolais, très approprié pour l'élaboration de cet effervescent en méthode ancestrale.

Culture :

Vin issu de raisins cultivés sous le mode d'agriculture biologique. Les vins labellisés, sont :

- issus de vignes exploitées par la famille Saint-Cyr,
- cultivées dans le respect de l'environnement,
- engazonnées ou labourées,
- sans engrais chimiques,
- sans désherbants,
- sans insecticides.

Vendanges :

Début-Septembre, mécanique.

Dégustation :

Œil : robe rosée sur des nuances framboise.

Nez : arômes subtils de fleurs, iris, rose et de fruits rouges, fraise, framboise et cerise.

Bouche : élégante sur des arômes de fruits et de fleurs, notes sucrées.

