

Beaujolais Saint-Cyr

Vin issu de l'Agriculture Biologique



BEAUJOLAIS ROSÉ

*Finesse et élégance sont les maîtres mots.
Un rosé à déguster de l'apéritif au dessert.*

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

Cépage : Gamay 100%

Terroir : Argilo-calcaire

Rendement : 40 hl / ha

Vinification :

- Macération pelliculaire
- Fermentation à basse température
- Fermentation malolactique

Elevage : 6 mois en cuve.

Alcool : 12,5% Vol



Pour info

A la vigne :

Ce vin rosé provient de vignes âgées en moyenne de 25 ans, plantées à une forte densité de pieds à l'hectare pour préserver la qualité des raisins.

Culture :

Vin issu de raisins cultivés sous le mode de l'agriculture biologique :

- 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 :

Mi-Septembre, en fraîcheur matinale.

Dégustation :

Œil : belle robe rosée intense.

Nez : notes de petits fruits rouges frais (groseille, framboise).

Bouche : belle fraîcheur, persistance des arômes de fruits rouges.

