



BEAUJOLAIS

LA GALOCHE ROSÉ

CÉPAGE

100% Gamay

VIGNES

25 ans

TERROIR

Argilo-calcaire

RENDEMENT

55hl par hectare

VINIFICATION

Pressurage direct

Fermentation alcoolique avec levures indigènes

Fermentation malolactique

Elevage en cuve acier inoxydable durant 4 mois

Sulfites ajoutés à la mise

Disponible au mois de Février de l'année suivant les vendanges

Taux de sucre résiduel : Sec

PRODUCTION

10 000 bouteilles avec le millésime 2021