Frimousse.

Rosé Gastronomique

Vin de France

Le Domaine, créé en 2015 par Julien MATHAIS et Mathilde BONNET, s'étend sur 4,5 ha de vignes, 2 communes : Anse et Charnay (Sud Beaujolais – « Les Pierres Dorées »). Les vignes sont cultivées depuis 2016 selon les principes de l'agriculture biologique, sur des terroirs sélectionnés pour leur typicité. La conversion a officiellement débuté en 2020 suite à l'agrandissement du domaine.

« Douceur espiègle à partager »

Fruité, équilibré, fraîcheur.

Cépage.
100% Gamay Noir à Jus Blanc

Terroir.
Sol argilo-calcaire
Coteaux de Anse
Vieilles vignes (+ de 70 ans)

Viticulture.
Domaine en conversion Bio, rangs enherbés, travail du sol sous le pied

Notes de dégustation.
Robe : Limpide, rose pâle, reflet de cuivre
Nez : Délicat, parfums de fruits rouges, de pêche de vignes et notes fleuries
Bouche : tendue, fraîche et gourmande, goût de raisin croquant, finale pamplemousse et miel

Vinification.
Vendange manuelle
Pressurage direct
Fermentation basse T°C

Production annuelle.
2102 bouteilles en 2019
Petite production

Conditionnement.
Uniquement en bouteilles de 75 cl

Garde.
2 ans, à boire sur le fruit

Accord.
Idéal de l'apéritif au dessert, foie gras, plats épicés...

Servir.
Frappé à 4°C

La vigneronne.
Mathilde BONNET

Mathilde BONNET
06.20.86.52.63
contact@terre-rouge-beaujolais.com

www.terre-rouge-beaujolais.com
Terre Rouge Vignes et Vins
Mathilde Bonnet

Terre Rouge
vignes & vins

QR CODE Scannez pour visiter notre site web