



Une diversité de terroirs, parmi les plus remarquables des crus du Beaujolais,

Une agronomie dans la biodiversité et le respect de la nature,

Des vinifications à la recherche de l'expression, de la rondeur et de la pureté,

Des vins de caractère avec une personnalité et de l'élégance.

BEAUJOLAIS ROSÉ

Appellation Origine Protégée

Le gamay est ici vinifié tel un vin blanc : des vendanges et un tri effectués à la main puis un pressurage immédiat. S'ensuit une fermentation à basse température en cuve inox pour conserver la fraîcheur du fruit. A consommer durant ses deux premières années pour conserver la fraîcheur et la souplesse de ce millésime.



100% Gamay



Sous-sol composé de granit, d'argile et calcaire



Elevage en cuves inox



Vin frais et gouleyant aux arômes floraux délicats



Jambon de Pays, Crevettes sautées au poivre, chèvre sec



2018 : Publik'Art : « Cette cuvée regorge de qualités ! »

Cavistes&Sommeliers : « La bouche est vive, fraîche... »