



CÉPAGE : GAMAY NOIR À JUS BLANC

APPELLATION : BEAUJOLAIS ROSÉ AOC

VIGNOBLE :

PARCELLE "CARTAL" D'UN DEMI HECTARE SUR DES SOLS ARGILO-SILICEUX. 8000 PIEDS HECTARE. 50HL/HA

VINIFICATION :

100% ROSÉ DE PRESSE.

FERMENTATION ALCOOLIQUE À FROID (ENTRE 15 ET 18 °C).

PAS DE FERMENTATION MALOLACTIQUE POUR GARDER FRUITÉ ET FRAÎCHEUR. ÉLEVAGE COURT (2 À 5 MOIS).

VINIFICATION SANS SULFITE, SULFITAGE A LA MISE EN BOUTEILLE

DÉGUSTATION :

TEINTE ROSE PÂLE AVEC DES REFLETS ARGENTÉ. ATTAQUE ACIDULÉE, BOUCHE RONDE S'OUVRANT SUR DES ARÔMES DE FRUITS FRAIS.

ACCORDS METS ET VINS :

APÉRITIFS, GRILLADES, RATATOUILLES ET PETITS LÉGUMES FARCIS.

CONSEILS DE SERVICE :

À SERVIR TRÈS FRAIS POUR L'APÉRITIF : 5 À 8 °C

À SERVIR FRAIS À TABLE : 10 À 12°C

À DÉBOUCHER AU DERNIER MOMENT POUR CONSERVER TOUT SON FRUIT.

À APPRÉCIER DANS SA JEUNESSE (SOUS 1 À 2 ANS)

RÉCOMPENSE :

MÉDAILLE D'ARGENT AU CONCOURS DES GRANDS VINS DU BEAUJOLAIS 2019

SÉLECTION PIERRES DORÉES 2018 ET 2019



Beaujolais Rosé



GRAPE VARIETY : BLACK GAMAY WITH WHITE JUICE

APPELLATION : BEAUJOLAIS ROSÉ PDO

VINEYARD :

PLOT CALLED "CARTAL" OF 0.5 HECTARE ON CLAY-SILICEOUS SOIL.
SOUTHEAST 8000 VINES PER HECTARE. 50HL/HA

VINIFICATION :

100% PRESS ROSÉ.

COLD ALCOHOLIC FERMENTATION (BETWEEN 15 AND 18°C).

NO MALOLACTIC FERMENTATION TO KEEP FRUITINESS AND FRESHNESS. SHORT MATURATION (2 TO 5 MONTHS).

SULPHITE-FREE VINIFICATION, SULPHITING AT BOTTLING

TASTING :

PALE PINK COLOUR WITH SILVER HIGHLIGHTS. TART ATTACK, ROUND MOUTH OPENING ON FRESH FRUIT AROMAS.

FOOD AND WINE PAIRING :

APPETIZERS, GRILLED MEAT, RATATOUILLE AND STUFFED VEGETABLES.

SERVING SUGGESTIONS :

SERVE CHILLED AS AN APPETIZER: 5 TO 8°C

TO BE SERVED CHILLED AT THE TABLE: 10 TO 12°C

UNCORK AT THE LAST MOMENT TO PRESERVE ALL ITS FRUIT.

TO BE APPRECIATED IN ITS YOUTH (WITHIN 1 TO 2 YEARS)

AWARD :

SILVER MEDAL AT THE CONCOURS DES GRANDS VINS DU BEAUJOLAIS 2019

SELECTION PIERRES DORÉES 2018 AND 2019



DOMAINE JP RIVIERE
520 Chemin des Grands Taillis 69480 Lachassagne
04 74 67 00 67
contact@domainejpriviere.com
www.domainejpriviere.com