

Beaujolais Rosé « Vin Coeur Rosé »



Cépage : Gamay



Vinification : Pressurage pneumatique à froid, suivi d'une fermentation à basse température et élevage en cuve.



Robe : Rose claire et brillante.



Nez : Franc, léger, agréable. Arômes de fraise des bois et gelée de groseille.



Bouche : Vin rond, souple, croquant, présentant un bel équilibre.



Idées d'associations culinaires : Salade de crevettes roses et suprêmes de pamplemousse rose, vinaigrette aux fruits de la passion / Côtelettes d'agneau poêlée et ragoût de fèves / Fromage frais de chèvre et miel de lavande.



Température de dégustation : 11/12°C



Potentiel de garde : A boire dans l'année



Steeve
Charvet
Vigneron à Chiroubles

2255 Route de Chiroubles 69115 CHIROUBLES
Mail : steeve@charvet-chiroubles.fr - Tel : 06 50 20 71 25
Facebook : Steve Charvet - Vigneron à Chiroubles
Instagram : [domaine_steeve_charvet_](https://www.instagram.com/domaine_steeve_charvet_)
www.charvet-chiroubles.fr



vigneron
indépendant



vignobles &
découvertes