

# Beaujolais Rosé



AOP : Appellation Beaujolais Rosé Protégée

Surface : 2 hectares - 10 000 bouteilles/an

Cépage - âge moyen : Gamay noir à jus blanc - 40 ans

Densité de plantation : 10 000 pieds/ha

Rendement moyen : 45 hl/ha - x l/pied

Exposition et sol : Sud Sud-Est - sol granitique sablo-limoneux

Macération : récolté le matin , pressé le soir

Pressurage : pneumatique

Élevage : en cuve sous température contrôlée pour éviter l'oxydation et garder le caractère jeune

Cueilli à l'aube, pressé en soirée, un seul jour suffit pour qu'il s'illumine. Il garde en lui la fraîcheur des aubes claires et la douceur des crépuscules d'automne. Réveillé, tendre et délicat, issu de Gamay, il allie la finesse du rosé aux fruits du Beaujolais. Il apporte le charme espiègle de sa jeunesse sur les repas légers et goûteux qui se partagent sous les tonnelles estivales...

[www.vins-chateaupizay.com](http://www.vins-chateaupizay.com)

