

MAISON JAMBON

ROSE « PETIT COCHON »

Cépage : Pinot noir 100%

Type : Rosé

Degré Alcoolique : 12°

Terroir : Ce pinot noir est produit sur un sol granitique

Récolte : Vendanges mécaniques tôt le matin afin de limiter l'oxydation du raisin et du jus pour obtenir un vin rosé frais et fruité.

Vinification : Pressurage direct avec une régulation thermique de la vinification.

Élevage : En cuve inox

Certification : Hautes valeurs environnementales HV3,

Dégustation :

ROBE : De couleur rose pâle aux reflets violacés

NEZ : Vin fruité aux notes de fleurs blanches qui ne procure que du pur plaisir... gustatif. Avec ses arômes fins de fruits exotiques et d'agrumes.

BOUCHE : Le fruité persistant s'accompagne de vivacité, et des tanins enrobés font sentir d'emblée leur présence. Se déguste à tout moment de la journée, et toujours avec modération.

Gastronomie : Ce superbe vin rosé accompagnera les barbecues d'été, apéritif, se déguste à tout moment de la journée

Température de service : 6°C- 8°C

Conservation : A consommer dans l'année

Domaine : Nous sommes vignerons depuis 5 générations sur la commune de Saint-Lager au pied de la célèbre Chapelle de Brouilly. Nous produisons également ; Brouilly, Côte de Brouilly, Chiroubles, Fleurie, Morgon, Moulin à Vent, Régnié, sans oublier le Beaujolais Villages, les vins blancs, rosés et effervescents. Notre Domaine obtient la consécration en 2016 avec le Chiroubles 2015 élu Meilleur Gamay du Monde. Soucieuse du respect de l'environnement, la MAISON JAMBON s'engage dans la productions et commercialisation de vins blanc et rouges biologiques (collection « PURE ») .

