



## **Beaujolais**

### **La Rose Pourpre**

### ***Beaujolais Nouveau Rouge 2014***



Le pourpre de sa robe évoque les nombreuses roses qui embellissent notre vignoble.

Issu de Vieilles Vignes de plus de 40 ans, ce vin est la synthèse gustative de nos 3 terroirs.

**Cépages :** Gamay Noir à jus blanc

**Soils :** de sableux granitiques à argilo-calcaire

**Récolte :** Vendange manuelle. Triple tri : à la vendange, au chargement et à la réception à la Cave.

**Vinification :** traditionnelle, macération Beaujolaise (semi-carbonique), en cuves thermo régulées d'environ 8 jours avant pressurage puis fin de fermentation à basse température.

#### **Dégustation :**

**Œil :** Robe rubis d'une bonne intensité, limpide, brillante avec de vifs reflets violacés.

**Nez :** Le Nez est ouvert, expressif, concentré d'une bonne intensité, mêlant petits fruits noirs (mûre, myrtille) fruit à chair (poire) pour s'épanouir sur des notes de cassis mûr ; beaucoup de finesse et d'élégance.

**Bouche :** La bouche avec une attaque pleine, des tanins ronds et soyeux dotés d'un bel équilibre ; on évolue sur une belle palette aromatique /Fruits à chair /Petits fruits noirs voire floral en finale (pivoine) ; l'ensemble d'une très bonne longueur.

**Harmonie générale :** Puissance et élégance.

**Evolution :** maintenant jusqu'en 2016.

**Gastronomie :** A déguster seul par pur plaisir ou avec charcuteries, fromages de chèvre.

**Température de service :** 13°C.