



CHÂTEAU DE CHASSELAS

Twenty

Beaujolais - Rosé 2018

Région :	Beaujolais
Appellation :	Beaujolais
Cuvée :	Twenty
Couleur :	Rosé
Millésime :	2018
Cépages :	Gamay (100%)
Alcool :	12 %
Contenance :	75 cl

Cette cuvée célèbre nos 20 ans au domaine avec son nom a double sens 20 Twenty.... Ce rosé est à consommer bien frais pour exalter ces saveurs subtils de fruits rouges et de rose pour l'apéritif notamment !



ELABORATION

Culture raisonnée.

Vendanges mécaniques.

Fermentation en cuve inox, Fermentation thermo-régulée, Pressurage, Fermentation malolactique, Vinification classique.

Elevage en cuve inox thermo-régulée, Bouchon traditionnel en liège.

Sols siliceux (sables, graviers...).



DÉGUSTATION

OEIL : Couleur rosée, claire, reflets rosés.

NEZ : Fruité, vif, arômes de rose, subtils arômes de fruits rouges.

BOUCHE : Fruitée, légère, notes de rose, notes de fruits rouges, bonne intensité.



SERVICE

TEMPÉRATURE DE SERVICE : Entre 10° et 12°

GARDE : A consommer entre 2018 et 2021



ACCORDS METS ET VINS : À vocation apéritive, Côte d'agneau, Entrées froides, Charcuteries, Cuisine italienne

Powered by **Plugwine**

