



## BEAUJOLAIS VILLAGES

### Rosé Lantigné



#### CEPAGES

100% Gamay noir a jus blanc

**Terroirs:** Terres sablonneuses.

**Age des vignes:** 25 ans

**Densité:** 10 000 pieds / hectare.

#### Vendanges et vinification:

Vendanges manuelles. Grappes entières, pressées après une journée de cuvaison. Soutirage des grosses lies et départ en fermentation 48 heures après en vin clair.

**Elevage:** Elevage en cuves inox et ciment, filtration au kieselgur sans collage.

#### DÉGUSTATION:

Belle robe rose saumon aux reflets brillants pour ce rosé friand issu du cépage Gamay. Des arômes de framboise et groseille mêlés à des notes florales précèdent une bouche superbement fruitée, ronde et fraîche. De fines notes minérales ajoutent de la complexité à ce vin gouleyant et irrésistible.

#### GRAPE VARIETIES

100% Gamay Noir with white juice

**Terroir:** Sandy soils.

**Age of the vines:** 25 years.

**Density:** 10,000 feet / hectare.

#### Harvest and vinification:

Manual harvest. Clusters whole, pressed after a day of fermentation. Withdrawal of large lees and start of fermentation 48 hours later in wine clear.

**Aging:** Aging in stainless steel and cement tanks, kieselgur filtration without bonding.

#### TASTING NOTES:

Beautiful salmon pink colour with brilliant reflections for this delicious rosé from the Gamay grape variety. Raspberry aromas and redcurrant mixed with floral notes precede a mouth superbly fruity, round and fresh. Fine mineral notes add complexity to this easy-to-drink and irresistible wine.