



## Beaujolais-Leynes rosé

Vin sec à la robe rosée soutenue.  
Arômes de petits fruits rouges avec une bonne fraîcheur.  
A consommer dans les 2 ans.

### **Description**

Cépage : Gamay noir à jus blanc  
Type de vin : rosé  
Vigne de 50 ans  
Traitements raisonnés à la vigne  
Elevage en cuve

### **Situation**

Commune : Leynes  
Exposition : Sud  
Type de sol : Limono-argileux

### **Vinification**

Rosé obtenu par saignée sur la cuve de vin rouge.  
Fermentation longue en cuves thermo-régulées  
Travail sur lies fines

### **Accords mets et vins**

A l'apéritif mais aussi poissons, pizzas, viandes blanches,  
barbecue et desserts aux fruits.  
Température de service entre 10° C et 12° C



Vins de Bourgogne  
Jean-Yves Larochette Artisan vigneron  
393, rue des Barbiers F-71570 Chânes  
Tél : + 33(0)682042157 Fax : +33(0)385371525  
[jy.larochette@orange.fr](mailto: jy.larochette@orange.fr) - <http://www.domainedesperelleslarochette.fr>