



P. FERRAUD & FILS



BEAUJOLAIS

Appellation d'Origine Protégée

P. FERRAUD & FILS ROSÉ



Region France / Bourgogne / Beaujolais

Cepage Gamay Noir

Sol

Argilo siliceux au nord et argilo-calcaire au sud

Vinification & élevage

Traditionnelle et macération semi-carbonique

Notes de dégustation

Sa robe est brillante et saumonée. Le nez dégage des arômes intenses à dominante florale. En bouche, c'est un vin délicat, fruité et frais.

Accords mets & vins

Le Beaujolais Rosé de la Maison P. Ferraud & Fils s'accompagne d'entrées légères, de salades et de poissons froids ou encore de barbecues d'été.

Temperature de service 9 à 10 °C

Garde 1 à 3 ans, à consommer jeune

Histoire

Le Beaujolais produit environ 98% de vin rouge. On peut donc dire que ce Rosé de qualité sort du lot. Nous avons commencé à le commercialiser au début des années 70. Il est fabriqué à partir du cépage Gamay comme les vins rouges, mais avec un processus de différent. En effet, pour le Rosé, deux techniques existent: presser le raisin sans macération ou saigner les cuves (technique utilisée par la Maison Ferraud).

