



## BEAUJOLAIS ROSÉ

### Dégustation :

Une robe orangée cuivrée. Un nez délicat avec des nuances florales. Une bouche riche avec des notes gourmandes et beurrées et une finale tout en fraîcheur.

### NOTRE SAVOIR-FAIRE

- Appellation :** Beaujolais AOP
- Millésime :** 2018
- Récompenses :** 2 000 bouteilles
- Surface :** 9 ha
- Production :** 4 000 bouteilles
- Propriétaire :** GAY Laurent
- Sol :** Sableux - granitique
- Encépagement :** Gamay noir à jus blanc
- Densité de plantation :** 8 800 pieds / ha
- Age moyen :** 45 ans
- Rendement :** 55 hL / ha
- Situation :** Bagnols
- Exposition :** Sud
- Taille :** Guyot (taille traditionnelle)
- Mode de culture :** Viticulture raisonnée – Certifié HVE niveau 3 - Gestion de la traçabilité
- Vendanges :** Vendanges manuelles et mécaniques
- Cuves :** Cuves ciment et inox de 50hL à 70hL afin d'affiner la sélection parcellaire et de valoriser chaque lot
- Alcool en vol % :** 12,5
- Embouteillage :** Au domaine
- Date de disponibilité :** A l'automne
- Température de service :** 8°C
- Durée de garde :** 2 ans

### NOS COORDONNEES



**Adresse :** Domaine Rivière  
**Laurence et Laurent GAY**  
553 Route des Tuillières  
69620 BAGNOLS  
Site Internet : [www.domaine-riviere.fr](http://www.domaine-riviere.fr)  
E-mail : [contact@domaine-riviere.fr](mailto:contact@domaine-riviere.fr)

"Notre domaine situé à Bagnols au cœur du Beaujolais des Pierres Dorées s'étend sur 27 ha. La diversité de nos terroirs et de nos appellations nous offre la possibilité de vous proposer une gamme large et variée. Sensibles depuis toujours à l'environnement, nous pratiquons la culture raisonnée depuis des années et nous venons de certifier notre domaine à la Haute Valeur Environnementale."