



Rosé d'une Nuit

2022

● Beaujolais

Beaujolais AOP

- **Format :**75cl - carton de 6
- **Taux d'alcool :** 13°
- **Allergène :**Sulfites

Cépage

100% Gamay

Tendre et plein



Domaine

C'est au 15e siècle qu'Antoine de Laye débute la reconstruction du Château de Corcelles sur les bases d'une ancienne place forte édifée à l'époque carolingienne. La rivière Douby, qui coule au pied du Château, marquait la limite entre les diocèses d'Autun et de Lyon, les comtés de Bourgogne et du Beaujolais. C'est aujourd'hui, à quelques kilomètres près, la frontière entre les départements de la Saône et Loire et du Rhône. A partir de 1984, la famille Richard reprend le flambeau du prestigieux domaine.



Vinification

Ce rosé s'obtient par une saignée de cuve (prélèvement du moût avant la fermentation), macérée durant une seule nuit, d'où le nom « Rosé d'une Nuit ». Le jus est obtenu par une vinification traditionnelle.



Dégustation

Le vin est rose pâle, à la fois croquant et frais, avec beaucoup d'élégance. Le nez se déploie sur des zestes d'agrumes et des notes florales.



Conseil de service

Le servir à 9-10°C sur des salades estivales, une assiette de charcuteries, des poissons et des crustacés ou un fromage de chèvre.