

DOMAINE
DES
CANAILLES



BEAUJOLAIS - PIERRES DOREES
SIMON PEROT - ETIENNE UBAUD

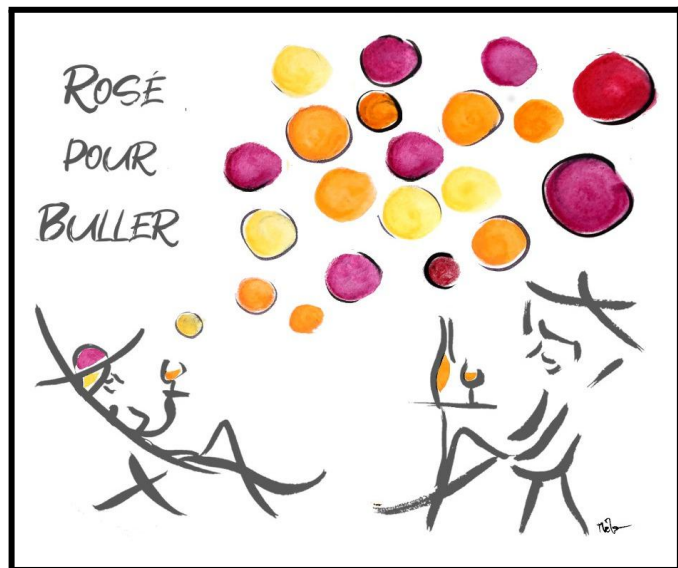
Rosé pour Buller 2022 (12%)

Vin de France

Cépages : Gamay à jus blanc

Sols : Granitiques

Viticulture : Vignes de 50 ans
cultivées en biodynamie



Vinification : Pétillant naturel rosé. Pas de filtration ni de collage, seule une infime quantité de soufre est ajoutée à la mise en bouteille

Dose de sulfites totale : 6 mg/l

Acidité Volatile : 0,48 g/l H₂SO₄

Sucres résiduels: 8 g/l

Dégustation: Un pétillant naturel rosé pour buller à tout heure de la journée. Son fruit et sa fraîcheur concurrenceront le pastis de midi, le cidre de 17h, la bière de 19h, le Champagne de dessert de 23h, le Gin To de 2h et le café de 6h.

Le millésime 2022: Après un printemps relativement chaud et sec, et deux épisodes caniculaires en été, le processus de maturation des raisins était très lent, stress hydrique oblige. Heureusement, deux épisodes de pluies abondantes mi-août et fin août ont permis un apport d'eau primordial pour la reprise des maturations. Ainsi, la récolte a été belle avec des raisins sains et à bonne maturité, un beau millésime après un millésime 2021 compliqué.