



Rosé d'une Nuit

2023

● Beaujolais
Beaujolais AOP

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

Cépage

100% Gamay

Tendre et plein



Domaine

C'est au 15ème siècle qu'Antoine de Laye débute la reconstruction du Château de Corcelles, sur d'anciennes fortifications édifiées 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. Par alliances féminines, se succèdent les familles Ravinel puis Saint-Laumer. Dans les années 1970, le Château fait l'objet d'une restauration complète des toitures et appartient à la famille Richard depuis 1984.



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.