



# Château de Corcelles

## L'ÂME DU BEAUJOLAIS



### Rosé d'une Nuit 2023 Beaujolais rosé - 100% gamay



**MILLÉSIME 2023** : Cette année, les vendanges ont commencé le 04 Septembre. L'été a été caractérisé par une météo variable, alternant entre des épisodes de pluie, de fraîcheur et des périodes caniculaires. Malgré les défis posés par les fortes chaleurs, nous avons su nous adapter afin de récolter des raisins d'une belle qualité, malgré le déficit en eau. Les nuits plus fraîches ont contribué à préserver les arômes délicats, donnant aux vins un caractère fruité et une élégance remarquable. En définitive, le millésime 2023 se distingue par des vins frais, équilibrés et d'une grande finesse.

**TERROIR** : Les vignes sont situées dans les vignobles du Perréon et de Charantay sur des sols sableux et argileux, situés à 15 km au sud de Corcelles, ce qui donnent des vins riches, ronds et expressifs.

**VINIFICATION ET ÉLEVAGE** : Le « Rosé d'une Nuit » tient son nom de sa vinification. Pour obtenir cette robe rose pâle, la macération doit être courte, à peine le temps d'une nuit. La fermentation lente, à basse température apporte au vin des arômes délicats de fruits. Le vin est conservé dans des cuves en acier inoxydable jusqu'au printemps.

**DÉGUSTATION** : Un bouquet de fruits délicats et des notes de fleurs blanches. L'expression des fruits éclatent en bouche avec fraîcheur et rondeur.

**ACCORD METS & VIN** : Pour accompagner salades fraîcheur, poissons, crustacés, fromages de chèvre et charcuteries.

**DEGRÉ D'ALCOOL** : 13°

