



BESSEY DE BOISSY / ROSÉ

LA DÉCOUVERTE

APPELLATION : AOC coteaux du Quercy

RÉGION : Sud-Ouest

TERROIR : Argilo-calcaire

VINIFICATION : Pour ce rosé de bouche, nous travaillons sur des vendanges à maturité optimale, qui seront mise en cuves et saignées. Après débourage, la vinification est conduite entre 15 et 18°C, puis le vin élevé sur ces lies fines 5 à 6 mois avant sa mise en bouteilles.

NOTES DE DÉGUSTATION : le Bessey de Boissy rosé révèle toute l'authenticité des coteaux du Quercy, et revêt une robe framboise aux reflets cristallins.

Toute la maturité conférée par nos coteaux gorgés de soleil transparait dans la complexité de son nez ou le cassis se mêle aux notes florales de fleurs blanches.

La bouche vous séduira par sa richesse, sa rondeur et sa palette aromatique ou se mêle des notes d'abricots, d'agrumes et de roses.

Idéal sur un apéritif dinatoire, il pourra également accompagner tous vos repas.

DURÉE DE GARDE : 1 à 3 ans

Vignerons du Quercy
LA CAVE