



BELLENOS

LA BOURGOGNE AU C☀EUR DU TERROIR

Cuvée Rosé Gamay Noir

Quelques mots sur: **BELLENOS**

Tirant leur nom de l'ancien dieu celtique du soleil, les vins de Bellenos sont l'introduction idéale à la Bourgogne. Brillants, plaisants, abordables et prêts à boire, ils sont le «oui» délicieux qui répond à la question éternelle: «Ne pouvons-nous pas boire de la Bourgogne tous les jours? »

Les trois vins Bellenos - Cuvée Blanc, Rosé Gamay Noir et Cuvée Rouge - sont cultivés sur les coteaux ensoleillés de l'appellation Coteaux Bourguignons. Cette nouvelle appellation a été créée pour mettre en valeur l'authenticité du terroir de toute la région bourguignonne, du nord de la Côte d'Or jusqu'au sud du Beaujolais. Produites par Nicolas Potel dans sa maison de négoce, la Maison Roche de Bellene, les cuvées Bellenos sont le résultat harmonieux du climat frais et ensoleillé de Bourgogne, de son noble terroir et de ses cépages traditionnels.

BELLENOS CUVÉE ROSÉ GAMAY NOIR

Ce rosé très expressif est un pur Gamay Noir du Beaujolais. D'un fruit mûr et d'une vinification minimale, la personnalité naturellement fruitée du cépage Gamay est préservée: des arômes de framboise et de cerise puissants, et de l'intensité minérale typique de cette région de Bourgogne.

INFORMATIONS TECHNIQUES

Cépage: 100% Gamay Noir

Type de Sol: granitique et argilo-calcaire

Vinification: Fermentation en grappes entières et maturation en cuves d'acier inoxydable

Alcool: 12.5%

