



BEAUJOLAIS ROSÉ

Appellation d'Origine Protégée

La Terrasse de Jeanne

REGION

France / Bourgogne / Beaujolais

CEPAGE Gamay Noir

WINEMAKER Vin sélectionné avec soin par P. Ferraud & Fils

SOL

Argilo siliceux au nord et argilo-calcaire au sud

VINIFICATION & ELEVAGE

Traditionnelle

NOTES DE DEGUSTATION

Le Beaujolais est un vin à boire frais, sans se poser de question et en toute simplicité. Tout doit être avec plaisir!

ACCORDS METS & VINS

Il s'accompagne d'entrées légères, de salades et de poissons froids ou encore de barbecues d'été.

POINT FORTS

De sa Terrasse, à l'ombre des platanes, Jeanne, la marraine de Pierre Ferraud observe avec malice la cour et tous ses occupants: le tonnelier qui cerle les tonneaux, le caviste vers les chais et Pierre qui s'affaire à sélectionner les meilleures cuvées de Beaujolais, en blanc, rouge ou rosé. Elle sait qu'elle pourra partager un peu plus tard dans la journée, avec toute la famille Ferraud, la simplicité et la fraîcheur de ces vins qu'elle affectionne tout particulièrement.

TEMPERATURE DE SERVICE 9 à 10 °C

GARDE 1 à 3 ans, à consommer jeune

DOMAINE

Le Clan rend hommage aux amis et membres de la famille Ferraud, qui l'ont construite au fil des générations! Il regroupe 5 personnages, chacun ayant son propre profil de vin, et ses appellations qui lui correspondent, c'est pourquoi dans le clan, chacun y trouve son vin! Alors, pour qui succomberez-vous?



LÉGER



FRUITÉ

