

BEAUJOLAIS BLANC

IDENTIFICATION

Appellation : AOP Beaujolais
Cépage : Chardonnay

VIGNOBLE

Lieu-dit : Bel Air à Saint Jean d'Ardières
Surface : 1 ha
Densité de plantation : 9000 pieds/ha
Rendement : 50 hl/ha
Age des vignes : 7 ans
Sols : Argilo-Calcaire
Exposition : Sud-Est
Altitude : 250 m

VINIFICATION

Récolte : Manuelle
Pressurage : Lent et à faible pression
Débourbage : À froid pendant 24h
Levures : Indigènes
Fermentation alcoolique : 2 mois à 12°C
Bactéries : Indigènes
Fermentation malo-lactique : 100%

ELEVAGE

Contenant : Cuve Inox
Durée : 12 mois
Pas de collage
Filtration légère

DEGUSTATION

Belle fraîcheur en bouche sur des notes d'agrumes.
Il accompagnera parfaitement les poissons, fromages...
A déguster dans les 3/4 ans.

