



BEAUJOLAIS BLANC



CEPAGE

100 % Chardonnay

SOL

Argilo calcaire

VINIFICATION / ELEVAGE

Vendange manuelle. Pressurage direct contrôlé. Fermentation contrôlée et mise en barrique pour élevage. Mise en bouteille effectuée au domaine.

DEGUSTATION

- Œil : Couleur limpide et clair avec des reflets dorés
- Nez : Nez puissant très fleuri avec des arômes de fleurs blanches printanières.
- Bouche : En bouche, vin très frais et équilibré. Avec des arômes allant de la pomme à l'ananas selon l'âge. Accompagnera parfaitement les poulets en sauce blanche et les fromages tels que le comté ou le cantal.

GRAPE VARIETY

100% Chardonnay

SOIL

Clay and limestone

VINIFICATION / AGEING

Hand harvest. Controlled direct pressing. Controlled fermentation and put in barrel for ageing. Bottling made in the domain.

TASTING

- Colour : Clear colour with golden highlights
- Nose : Very flowery and powerful nose with aromas of spring white flowers.
- Mouth : In mouth, very fresh and well-balanced wine. With aromas going from the apple to the pineapple depending on the age. Perfect with chicken in white sauce and cheeses such as Comté or Cantal.