



BEAUJOLAIS VILLAGES

Blanc Lantigné



CEPAGES

100% Chardonnay

Terroirs: Sol argilo-limoneux.

Age des vignes: 20 ans.

Vendanges et vinification:

Vendanges manuelles. Grappes entières. Fermentation alcoolique en cuve à 20°C environ pendant trois semaines. Débourage et soutirage sur lies fines.

Elevage: Elevage en barrique pendant 6 mois.

DÉGUSTATION:

Belle couleur or pâle aux légers reflets jaune paille caractérisent ce beau vin blanc qui révèle de fins arômes floraux (genêt, acacia, chèvrefeuille). En bouche, les notes d'agrumes s'entremêlent subtilement. D'une belle structure, il est tout à la fois rond et souple et offre une finale aromatique relativement puissante.

GRAPE VARIETIES

100% Chardonnay

Terroir: Clay-loam soil.

Age of the vines: 20 years.

Harvest and vinification:

Manual harvest. Whole clusters. Alcoholic fermentation in vats at 20°C about three weeks. Settling and racking on fine lees.

Aging: Aging in barrels for 6 months.

TASTING NOTES:

Beautiful pale gold colour with slight straw yellow reflections characterize this beautiful white wine which reveals fine floral aromas (broom, acacia, honeysuckle). On the palate, citrus notes subtly intertwine. With a beautiful structure, this wine is both very round and supple and offers a relatively aromatic finish powerful.