



CHARDONNAY



Appellation: AOP Beaujolais
Région: Beaujolais
Millésime: 2021
Couleur: Blanc
Cépage: Chardonnay
Sol: argilo calcaire
Orientation: Sud-est
Age des vignes: 30 ans
Mode de culture: enherbement et travail du sol
Vinification: Baies encuvées dans pressoir pneumatique, macération pelliculaire de 12 heures. Vinification à basse température.
Elevage: cuves inox,
Durée de garde: 5 ans

La composition du sol est propice à l'expression du Chardonnay. La faible superficie du vignoble planté avec celui-ci, lui confère un côté rare et original. Production limitée et état sanitaire exemplaire dû à l'enherbement total. Vin fruité, rond et floral aux arômes complexes. Belle longueur en bouche. Servir frais mais non glacé (9°).

Appellation: AOP Beaujolais
Region: Beaujolais
Vintage: 2021
Colour: white
Variety: Chardonnay
Soil: limestone clay
Orientation: Southeast
Age of the vines: 30 years
Cultivation method: grass cover and tillage
Vinification: Berries vatted in a pneumatic press, pellicular maceration for 12 hours. Vinification at low temperature.
Ageing: stainless steel vats,
Shelf life: 5 years

The composition of the soil is conducive to the expression of Chardonnay. The small area of the vineyard planted with it gives it a rare and original side. Limited production and exemplary sanitary condition due to total grass cover. Fruity, round and floral wine with complex aromas. Nice length in the mouth. Serve chilled but not iced (9°).