



Beaujolais Blanc AOP

- Couleur :** Blanc
- Cépage :** 100 % Chardonnay
- Localisation :** Chaintré, au nord du Beaujolais
- Surface :** 5 hectares
- Sol :** Argilo-calcaire
- Vinification :** Vendanges manuelles et mécaniques. Foulage et pressurage des raisins, fermentation en cuve inox à basse température contrôlée. Fermentation malolactique partielle ou complète, selon la teneur en acidité du vin. Mise en bouteille après 6-8 mois. Prêt à boire 2 mois après la mise en bouteille.
- Dégustation :** Jolie couleur dorée, lumineuse - parfums frais de fleurs blanches. Bien équilibré, à boire frais (10-12°C), sur des plats de poissons, d'écrevisses et des fromages de chèvre.

