

JEAN BOA

VIN BLANC, CEPAGE CHENIN ET CHARDONNAY VIEILLES VIGNES

Caractéristiques : Ce vin pétillant naturel élaboré selon les méthodes ancestrales tire son caractère de l'assemblage du chenin et du chardonnay.

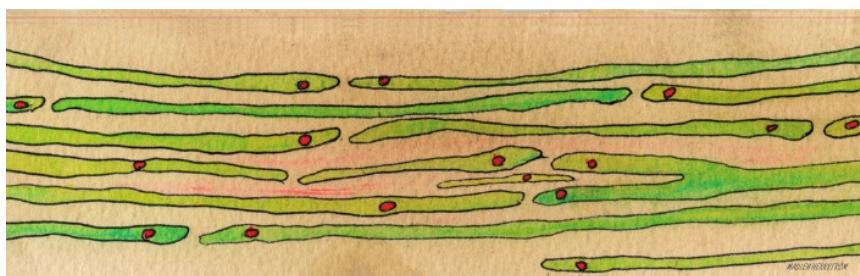
Sols et exposition : Sols : Sols argileux et calcaire

Superficie : 1,5 hectares de vieilles vignes âgées de 60 ans.

Rendement : 25 hl/ha

Vinification : Vendangé à la main, fermentation alcoolique en cuve, puis malolactique en fût. Remontage quotidien pratiqué pendant la première fermentation.

Accompagnement : C'est un vin de joie, ample et subtil, et sa robe orangée aiguise nos sens pour une dégustation pleine de promesses. A boire dans sa jeunesse sur un boudin blanc ou des rillons confits en gelée.



SARL Jean Mérieau • **Jean-François Mérieau WINEMAKER**
28, route de la Vallée 41400 Saint-Julien de Chédon - FRANCE
Tél : + 33 254 32 14 23 - Fax : + 33 254 32 84 03
info@merieau.com / export@merieau.com
www.merieau.com

