

BEAUJOLAIS BLANC

Terroir

Les vignes situées en coteaux sont sur un terrain argilo calcaire. Exposées à l'ouest, elles bénéficient du soleil tout au long de la journée.

Le cépage est en 100% chardonnay.

Vinification et élevage

Après une vendange manuelle, le raisin a été pressé et logé directement en foudre. Il a été élevé sur lies.

Dégustation

Cette cuvée allie fraîcheur et gourmandise.

Au nez se dégage des arômes pêches, abricots associées à des notes pamplemousse. La bouche est souple avec une fraîcheur délicatement acidulée.

C'est un vin facile à boire qui s'associe parfaitement aux poissons et crustacés.