

BEAUJOLAIS BLANC

IDENTIFICATION

Appellation : AOP Beaujolais

Cépage : Chardonnay

VIGNOBLE

Lieu-dit : Bel Air à Saint Jean d'Ardières

Surface : 1 ha

Densité de plantation : 9000 pieds/ha

Rendement : 50 hl/ha

Age des vignes : 7 ans

Sols : Argilo-Calcaire

Exposition : Sud-Est

Altitude : 250 m

VINIFICATION

Récolte : Manuelle

Pressurage : Lent et à faible pression

Débourbage : À froid pendant 24h

Levures : Indigènes

Fermentation

alcoolique : 2 mois à 12°C

Bactéries : Indigènes

Fermentation

malo-lactique : 100%

ELEVAGE

Contenant : Cuve Inox

Durée : 12 mois

Pas de collage

Filtration légère

DEGUSTATION

Belle fraîcheur en bouche sur des notes d'agrumes.

Il accompagnera parfaitement les poissons, fromages...

A déguster dans les 3/4 ans.

