



**ORIGINE/ APPELLATION :** Beaujolais /AOC Beaujolais Blanc

**CEPAGE:** 100% Chardonnay

**TAILLE :** gobelet

**DENSITE :** 8 000 à 10 000 pieds/ha

**AGE MOYEN DES VIGNES :** plus de 55 ans

**RENDEMENT MOYEN :** 40 - 45 hl/ha

**VENDANGES :** manuelles

**CARACTERISTIQUES DU TERROIR :**

L'appellation régionale "Beaujolais blanc" naît en 1937, sur les terroirs à l'extrême nord du vignoble, aux limites du Mâconnais et au sud-ouest de Villefranche, dans le triangle que composent Liergues, le Bois d'Oingt et Bully. Issus du cépage chardonnay et non plus du gamay noir à jus blanc, le Beaujolais blanc est un vin rare. Sa vinification est tout à fait différente de celle des vins rouges : le raisin est pressuré dès l'arrivée en cave.

La fermentation dure une quinzaine de jours.

Ces vins sont la perle rare du vignoble. Ils offrent des arômes subtils de fruits frais et de fleurs blanches.

**NOTES DE DEGUSTATION :**

Issu du cépage Chardonnay, ce Beaujolais à la robe pâle et limpide a des nuances florales (agrumes) de bonne intensité.

En bouche il a une chair ronde et bien équilibrée.

Servir dans l'année à 10°C sur des poissons, crustacés, salades.

Garde de 2 à 3 ans.

