

BEAUJOLAIS-VILLAGES

\bo.ʒɔ.lɛ\ - \vi.laʒ\

LA FLEUR DU CHÂTEAU

2023

Si le vignoble du Beaujolais est davantage connu pour sa culture historique des vins rouges, les vins blancs ont pris racine depuis maintenant de nombreuses années.

De plus en plus prisés par les connaisseurs, ces vins surprennent par leur personnalité.

COMPOSITION - PRODUCTION

TERROIR : Sols argilo-calcaires

CÉPAGE : 100% Chardonnay

VINIFICATION : Vendanges manuelles et mécaniques - Pressurage direct - Débourbage - Fermentation à basse température (15°C) - élevage en cuve inox sur lies fines pendant 6 mois environ.

DEGUSTATION

Sous sa robe pâle intensément brillante, ce Beaujolais Villages blanc dévoile un nez franc à la palette aromatique complexe mêlant les fruits à chair blanche à dominante de poire et les fleurs fraîches.

En bouche, la souplesse et la finesse s'harmonisent à une belle fraîcheur pour une agréable longueur.

ROBE : Jaune pâle cristalline aux reflets verts.

NEZ : Frais, subtil, aux notes délicates de fleurs et de fruits.

BOUCHE : Souple, minérale, avec une finale toute en fraîcheur.

SERVICE

ACCORDS METS & VINS : Fromages de chèvre, poissons et viandes blanches.

TEMPÉRATURE DE SERVICE : 11°-12°

GARDE : 2 à 3 ans

