



## BEAUJOLAIS BLANC

### DESCRIPTION

- **Cépage** : Chardonnay 100 %
- **Culture** : Vignes de 30 ans. Apport de fumure organique selon les besoins de la vigne. Travail du sol et enherbement maîtrisé.
- **Vendanges** : Mécanique avec triage à l'arrivée au chai.

### VINIFICATION & ÉLEVAGE

- **Vinification** : Pressurage direct, débordage à froid (5 à 7 °C) pendant 48H puis entonnage en fûts de 228L, longue fermentation à température maîtrisée en levures indigènes.
- **Élevage** : Suite à la vinification en fût, le vin est maintenu dans ces mêmes récipients sans manipulation et sans sulfitage pendant 12 à 13 mois.

### DÉGUSTATION

- Vin riche et rond, bien équilibré entre l'acidité et la richesse que procure le chardonnay.

**Garde : de 3 à 8 ans**

