



BEAUJOLAIS BLANC



Lieux-dits : Garanche.

Cépage : chardonnay.

Âge des vignes : plantation en 2020.

Sols : argilo-limoneux.

Exposition : Nord-Est.

Vendanges : manuelles, tri à la vigne et à la cuverie.

Vinification : 2h45 de pressurage, extraction douce des jus pour éviter les notes herbacées. Les jus sont ensuite envoyés en cuve inox pour une fermentation en levures indigènes.

Élevage : élevage de 6 mois en cuve sur lies fines.

Filtration avant mise en bouteille.

Habillage : bouteilles recyclées et étiquettes en bois de cerisier français. Cire composée de 82% de cire végétale et 18% de cire plastique pour apporter du maintien à l'ouverture de la bouteille.

Dégustation : Vin bien équilibré, attaque toute en fraîcheur. Joli équilibre, bien caractéristique du cépage.