

Beaujolais Blanc



Région : Beaujolais

Millésime : 2024

Appellation :
Beaujolais Blanc

Cépage : Chardonnay

Degré d'alcool : 12,5°

Vinification :

Vendange à la main, triée à la parcelle.

Pressurage direct de façon progressive, vinification d'environ vingt jours en cuve inox à basse température (entre 17 et 19°).

Elevage :

100% en cuve

Commentaire de dégustation :

Issu de sols argilo-granitiques, ce beaujolais blanc s'exprime par des arômes frais et élicats de fleurs blanches, puis des notes légèrement beurrées apportent la typicité et une belle complexité. L'attaque équilibrée et les arômes de fruits exotiques apportent une fraîcheur et une jolie longueur en bouche.

Potentiel de garde :

3 - 5 ans

Température de service :

11 - 13°C

Suggestions accords mets et vin :

Apéritif, rillettes de la mer, poisson, fruits de mer, risotto aux asperges, salade avec feuilletés au chèvre chaud.