

# Beaujolais Blanc



**Région :** Beaujolais

**Millésime :** 2023

**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 un nez fruité de pêche de vigne et d'agrumes avec des notes de fleurs blanches. En bouche, une attaque fraîche toute en finesse.

## **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.