

Beaujolais Blancs Cuvée

« *Nature des Pierres Dorées* »

2018-2020 - AOP

Le Terroir

De petites parcelles de coteaux exposées plein Sud, sols de textures sablo limoneux argileux.

Le Cépage

Chardonnay, raisin blanc à jus blanc, vignes de 15 à 25 ans.

Le mode de culture

Densité de plantation 8 500 pieds / HA, conduit sur fil inox, taille Guyot de 8 à 12 yeux, lutte raisonnée, rendement moyen de 55 HL / HA, récolte manuelle et mécanique pour partie, afin d'amener la récolte le plus rapidement au chai.

La vinification

Pressurage pneumatique immédiat et non serré, débourage à froid, fermentation alcoolique de 15 à 20 jours à basse température + ou - 16°C. Fermentation malolactique. Elevage au froid et brut de cuve, filtration sur terre de Kieselguhr. Faible teneur en sulfite.

La cuvée

Robe or pâle à reflets vert, nez fleurs blanches, une bouche très fraîche avec des notes d'agrumes. Servir à 11°C.

Mets et vins

Accord avec les coquillages, fruits de mer, grenouilles, poissons ou tout simplement à l'apéritif.

La présentation

En bouteille bourgogne blanche de 75 cl.

Carton à rabat de 6 bouteilles.

En demi-bouteille bordelaise blanche de 37,5 cl.

Carton de 10 bouteilles.

En bag in box rempli sous vide de 5 litres et 10 litres.

Adhérent Gencod Ean France

Société Civile au capital de 30 490 €
363 Chemin de Conzy 69210 St Germain Nuelles France
Tél : 04.26.00.36.58

E-mail : didier.pouget@domaine-de-rotisson.com
Site : www.domaine-de-rotisson.com

