

Beaujolais Blanc Cuvée « Nature des Pierres Dorées » 2021 - AOP

Le terroir

De petites parcelles de coteaux exposées plein sud, sols de textures sablo-limoneux et 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, notre démarche en viticulture raisonnée permet de contrôler la vigne et de limiter les traitements. Le rendement moyen de 50 hL/ha, et la récolte est manuelle.

La vinification

Pressurage pneumatique, débourage à froid, fermentation alcoolique de 15 à 20 jours à basse température (16°C). Fermentation malolactique systématique pour apporter une rondeur et du corps. Elevage au froid et brut de cuve, filtration. Faible teneur en sulfite.

La cuvée

Robe or pâle à reflets vert, nez de fleurs blanches, avec des notes d'agrumes. Vin bien équilibré et rafraîchissant. Servir à 12°C.

Mets et vins

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

La présentation

En bouteille bourgogne blanche de 75 cL.

Carton à rabat de 6 bouteilles.

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

Adhérent Gencod Ean France

