BEAUJOLAIS BLANC
CHARDONNAY

Cépage : Chardonnay
Zone de production : Extrême nord du vignoble
Couleur : Blanc
Sols : Argilo-limoneux

Culture : Guyot palissé , à une baguette avec pliage, en demi – cercle , le débuttage et le décavaillonage à l'automne, le labour en hiver et le griffage au printemps .

Vinification : Après une vendange manuelle et un tri sélectif en grappes entières , pressurage des raisins entiers et le moût ainsi obtenu est stocké en cuves inox afin de lui préserver une grande fraîcheur . Puis un premier débourbage statique (précipitations naturelles des matières solides) et effectué .

Elevage : Dés le démarrage de la fermentation alcoolique, le moût est alors transféré en pièces bourguignonnes pour le fermentation alcoolique et la dégradation malo-lactique .
La longue période d'élevage dans ces mêmes fûts permet une clarification naturelle des vins . Un léger collage précédera la mise en bouteille .

Caractéristiques : Or clair , nez élégant où se fondent des parfums de fleurs blanches avec une finale marquée par la fraîcheur .

Conservation : Ce vin peut-être bu très jeune mais également après une garde de 2 à 4 ans .Température 10°

Conseils Mets et Vins :Servir à l'apéritif Carpaccio de St Jacques huîtres , poissons en sauce .