

# BEAUJOLAIS BLANC

**Encépagement :** 100 % Chardonnay

**Exposition :** Côteaux exposé sud/sud est

**Terroir :** Sol argilo-limoneux

**Vinification :** Pressurage dès l'arrivée de la vendange. Puis après décantation de 24 à 36 heures, la fermentation alcoolique se déroule dans des cuves thermo-régulées entre 16 et 20 ° C. Elle est suivie par une fermentation malolactique.

**Température de service :** entre 8 et 12 degrés

**Plats pouvant accompagner :** De part sa fraîcheur et sa finesse, le Beaujolais blanc est un vin idéal pour l'apéritif seul ou en accompagnement d'une crème de fruits (cassis, mûres).

De plus, il est le compagnon idéal pour les mets délicats à base de poissons, la charcuterie, les andouillettes, les escargots, les moules et le fromage de chèvre notamment.

**Dégustation :** Vin aux reflets dorées, il développe de subtils parfums de fleurs blanches qui se marient à de douces odeurs d'agrumes.