CAVE DE FLEURIE
Depuis 1927

BEAUJOLAIS BLANC

Beaujolais 100 % Chardonnay AOP - 75cl 12.5% - 2022

Contient des sulfites

"Aromatique avec petites touches d'agrumes et de fleurs blanches."

Histoire

L'appellation régionale "Beaujolais blanc" naît en 1937, sur les terroirs à l'extrême nord du vignoble, aux limites du Mâconnais et au sud-ouest de Villefranche, dans le triangle que composent Liergues, le Bois d'Oingt et Bully.

Millésime

2022

Terroir

Sols granitiques.

Vinification & élevage

Les raisins sont ramassés manuellement pour préserver l'intégralité et la qualité des grappes. A basse température et pendant quelques heures seulement, les grappes entières macèrent pour extraire la couleur. S'effectue alors le pressurage, de préférence lent puis le débourbage. La fermentation alcoolique s'opère de 12 à 20 jours. L'élevage est de courte durée.

CAVE DE FLEURIE
Depuis 1927

Dégustation

100% Chardonnay. Arômes subtils de fruits frais et de fleurs blanches. Belle fraîcheur en bouche, un équilibre abouti entre rondeur et finesse. Des notes de fruits à chair blanche : pêche, poire et une pointe de minéralité pour harmoniser l'élégance de notre Beaujolais blanc.

Accords Mets & Vins

Blanquette de saumon, champignons de Paris à la crème, crottins de chèvre.

Service & Garde

Servir entre 8 et 10°C.A boire dès maintenant et à garder dans les 3 ans.