

Jean-Marc Lafont

# BEAUJOLAIS BLANC

COULEUR: BLANC  
CEPAGE: 100% CHARDONNAY  
DEGRES: 13°

AOP: BEAUJOLAIS BLANC



DE COULEUR JAUNE PÂLE, CE VIN ANNONCE UNE BOUCHE FRAICHE, SOUPLE ET DELICATE. CE CÉPAGE CHARDONNAY EXPRIME TOUTE LA COMPLEXITÉ ET LA RICHESSE DE SES PARFUMS.

## TERROIR:

**Nature des sols :** Cette perle blanche est issue du nord du Beaujolais, en bordure de l'appellation Saint Véran, sur un terroir argilo-calcaire.

**Exposition:** Est.

**Age moyen des vignes:** 20 ans.

**Rendement moyen:** 50 hec/ ha.

**Conduite de la Vigne:**

Protection raisonnée & Haute Valeur Environnementale, niveau 3.

## VINIFICATION :

**Tri du raisin:** A l'arrivée au chai, les raisins sont soigneusement triés afin de conserver uniquement les raisins sains et d'une maturité optimale.

**Vinification:** Basse température, après un pressurage pneumatique.

**Cuaison:** 12 jours avec maîtrise des températures.

**Elevage:** En cuve pendant 8 mois.

## PRESENTATION:

**Température de service:** 12°

**Accords Mets & Vins:** Idéal à l'apéritif ou en accompagnement d'un poisson au beurre blanc, mais également avec des Saint Jacques poêlées.

**Conservation:** 2 à 5 ans.