

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.