AOP BEAUJOLAIS VILLAGES BLANC 2024

Terroir

Cépage : 100% Chardonnay
Terroir : Sols argilisés sur granites
Côteaux exposés au Sud
Densité de plantation : 6000-8000 pieds/Ha

DOMAINE DE LA COMBE AU LOUP
Beaujolais-Villages
APPELLATION BEAUJOLAIS-VILLAGES PROTEGÉE
MÉZIAT PÈRE & FILS
VIGNERONS À CHIROUBLES

Vinification

Vendanges à la machine
Vinification traditionnelle thermorégulée
Cuvaison 15-20 jours

Viticulture

Vin issu de l'agriculture biologique

Dégustation et conservation

Ce vin révèle une pureté aromatique liée au cépage chardonnay. Il développe des arômes subtils de fleurs blanches. Sa bouche allie fraîcheur, minéralité et finesse

Alliance mets/vin

Apéritif, poissons, volaille, fromages de chèvre.

Service

10 -12 °

A boire dans les 5 ans

CERTIFIÉ AB AGRICULTURE BIOLOGIQUE
FR-BIO-15 AGRICULTURE FRANCE

vigneron independant

INGREDIENTS & NUTRITION

E (100 ml) :
328kJ / 79kcal