



### DEGUSTATION

**Robe :** couleur jaune dorée.

**Nez :** bouquet d'arômes floraux et fruités.

**Bouche :** présence d'une petite touche vanillée et minéralité élégante qui lui donne de la souplesse.

**Accord mets / vin :** en apéritif, avec des viandes blanches ou des poissons de rivière.

**Potentiel de garde :** à découvrir tout de suite

**Température de service :** entre 12 et 14°C

### IDENTIFICATION

**Appellation :** AOP Beaujolais blanc

**Commune :** Cogny - Denicé - Lacenas

**Cépage :** chardonnay

### VIGNOBLE

**Surface :** 5 ha

**Taille :** guyot simple

**Densité de plantation :** 8 000 pieds / ha

**Rendement :** 65 hl / ha

**Âge des vignes :** 20 ans

**Sols :** argilo-calcaires

**Exposition :** est / sud-est

**Altitude :** 300 mètres

**Topographie :** 15 à 30% de pente

### VINIFICATION

**Récolte :** manuelle

**Tri :** à la vigne et au chai sur table vibrante

**Pressurage :** pneumatique lent et à faible pression

**Débourbage :** à froid pendant 24h

**Fermentation alcoolique :** 2 mois à 12°C.

**Fermentation malo-lactique :** 100%

### ELEVAGE

**Contenant :** 60% en cuve inox et 40% en fûts de 4 à 6 vins.

**Durée :** 12 mois

**Mise en bouteille :** à la propriété

**Minimum de sulfites**

