

Beaujolais Blanc Cuvée Prestige

Terroir - Vinification :

Cette cuvée est issue d'une parcelle de 35 ans exposée au sud. Elle est conduite en guyot simple sur des terrains à dominante argilo-calcaire.

Les différents travaux du printemps comme l'ébourgeonnage ainsi qu'un rendement limité, nous permettent d'obtenir une vendange avec une maturité optimale.

La vendange mécanique nous permet de vendanger dans des conditions climatiques idéales. La vinification est intégralement effectuée dans des fûts de chêne de 500L, avec un bâtonnage régulier. L'élevage en fût se fera ensuite jusqu'au printemps suivant.

Caractéristiques organoleptiques :

- Robe or brillante avec des reflets verts.
- Beaucoup de finesse au nez, avec des notes boisées qui se mêlent subtilement au fruité du chardonnay.
- Bouche plaisante, avec toujours une grande harmonie et beaucoup de rondeur. Très bonne persistance.

Sélection – Médailles

Guide Hachette (millésime 2015)

Or au Concours des Grands Vins de Beaujolais

Conseil :

Servir entre 12 et 14°C

Accompagne agréablement les Quenelles de Brochet, Escalope de Veau Milanaise, Poulet à la crème, Truite meunière,... Il se laisse tout aussi bien découvrir lors d'un apéritif.

A déguster dans les 4 à 5 ans.

