

VIGNOBLE



PERRAS



FICHE TECHNIQUE BEAUJOLAIS BLANC "LES GUÉRINS"

Cépages : 100% Chardonnay



Terroir : Cette cuvée est issue de parcelles conduites en guyot simple sur des argiles à chailles. Les différents travaux du printemps comme l'ébourgeonnage ainsi qu'un rendement limité, nous permettent d'obtenir une vendange avec une maturité optimale.



Vinification : La vendange mécanique nous permet de récolter dans des conditions climatiques idéales, tout en préservant les jus d'une oxydation prématurée. Après un débourage de 48he à froid très soigné, les jus clairs sont fermentés à basse température à partir des levures naturelles présentes sur les raisins.



Notes dégustation : Robe or brillante avec des reflets verts. Nez très fin aux arômes d'agrumes. Bonne continuité en bouche, bien équilibré. Des notes florales viennent compléter la gamme. Très bonne persistance.

Garde : A déguster dans les 2 à 3 ans.



Accord : Accompagne agréablement les entrées, les crustacés, les poissons... Il se laisse tout aussi bien découvrir lors d'un apéritif.

Conditionnement : en Bouteille de 75 cl.

Servir entre 11 et 13 °C.