VIGNOBLE PERRAS

FICHE TECHNIQUE

Les Guérins

Beaujolais Blanc



100% CHARDONNAY

GARDE

À apprécier dans les 2 à 3 ans

SERVICE

Entre 11 et 13 °C

CONDITIONNEMENT

Bouteille de 75 cl

LE MILLÉSIME 2025

DATE DES VENDANGES

3 septembre 2025

DEGRÉ ALCOOLIQUE

13,06% vol.

SO_2 TOTAL

55mg/L

MISE EN BOUTEILLE

15/02/2026

4200 Bouteilles

Un chardonnay lumineux,
tout en finesse et en fraîcheur.

TERROIR ET VIGNE

Les Guérins doivent leur caractère à un sol d'argiles à chailles, un terroir qui confère au chardonnay sa tension et sa minéralité. Les vignes sont conduites en guyot simple, avec une taille respectueuse des flux de sèves. Au printemps, un ébourgeonnage soigné et une maîtrise rigoureuse des rendements concentrent l'expression du fruit. Le travail des sols est limité au strict nécessaire, afin de perturber le moins possible la vie des sols et favoriser la biodiversité. Les vignes bénéficient ainsi d'une maturation régulière. Le domaine est cultivé en agriculture biologique depuis 2015.

VENDANGE ET VINIFICATION

La vendange, mécanique, est conduite de nuit afin de préserver l'intégrité aromatique des baies et de limiter les risques d'oxydation. Après un débourbage à froid de 48 heures, les jus clairs fermentent à basse température, sous l'action des seules levures indigènes présentes sur les raisins. L'élevage se poursuit ensuite sur lies fines pendant 6 mois, avant une mise en bouteille en fin d'hiver, une fois que le vin s'est éclaircit de manière naturelle.

DÉGUSTATION

La robe, or brillant aux reflets vert , annonce un vin éclatant de jeunesse. Le nez, précis et élégant, dévoile des arômes d'agrumes frais, rehaussés de notes florales délicates. L'attaque en bouche est franche, portée par une matière ample que l'élevage sur lies vient enrober avec soin. L'ensemble, parfaitement équilibré, se prolonge sur une finale persistante, signature du terroir des Guérins.

ACCORDS

Sa fraîcheur et sa précision aromatique en font un compagnon naturel des fruits de mer, des crustacés et des poissons, qu'ils soient simplement grillés ou accompagnés d'une sauce délicate. Il se révèle tout aussi bien à l'apéritif ou sur une volaille en sauce légère.

L'ESPRIT DE LA CUVÉE

Un Chardonnay de terroir, où la fraîcheur des agrumes rencontre la finesse florale et la minéralité des argiles à chailles. Un vin lumineux et élégant, tout en équilibre et en fraîcheur.