



DOMAINE
LATHUIÈRE
GRAVALLON



Beaujolais Blanc

Roche Noire

100 % CHARDONNAY

Fin et Parfumé



EARL Gravallon-Lathuilière
52 Chemin de la Gravelle, Le Truges
69 910 Villié-Morgon France
Tel :0033 (0)4.74.04.23.23
E-Mail :domaine@lathuilere.fr

L'empreinte des terroirs

La griffe de Cédric

⇒ Origine : 1ha 16 ares de vignes exposées Est

⇒ Encépagement : 100% Chardonnay

⇒ Terroir : Sol granitique - Calcaire

⇒ Densité de plantation : 8 000 pieds / ha

⇒ Age moyen de la vigne : 10 ans

⇒ Rendement moyen : 70 hl/ha

⇒ Vinification : Pressurage, débourage. Fermentation alcoolique et élevage en cuve inox. Vinification à basse température 12 à 16°C. Pas de malo.

⇒ Production : 8 000 bouteilles

⇒ Style : Avec sa robe jaune paille ce vin laisse apparaître des arômes de fleur blanche et de pêche. Sa bouche garnie fine et élégante lui apporte toutes les caractéristiques d'un grand Beaujolais Blanc.

⇒ Garde : 5-6 ans pour garder toute sa jeunesse.