



Une diversité de terroirs, parmi les plus remarquables des crus du Beaujolais,

Une agronomie dans la biodiversité et le respect de la nature,
Des vinifications à la recherche de l'expression, de la rondeur et de la pureté,

Des vins de caractère avec une personnalité et de l'élégance.

BEAUJOLAIS BLANC

Appellation Origine Protégée

Le Chardonnay, rare et précieux en Beaujolais, est l'unique cépage de ce Beaujolais Blanc. Il est issu de parcelles plantées sur des sols calcaires et granitiques. Une fermentation à basse température en cuve inox est complétée par un léger assemblage de vin vieilli en fûts de chêne. Dégustez-le entre sa première et sa quatrième année pour profiter d'un millésime 2021 aromatique.



100% Chardonnay



Sous-sol composé de granit, d'argile et calcaire



Léger élevage en fûts



Vin frais, fruité et minéral développant des notes de fleurs



Terrine de saumon, blanquette de veau, chèvre demi-sec



2019 : Wine Enthusiast : 90/100 ; Vinous : 90/100