



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. 2020 est un millésime solaire. Pour profiter de tous ses arômes, dégustez-le de préférence entre sa première et sa quatrième année.



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



Wine Enthusiast : 90/100 - Vintage 2017 - Bet-tane&Desseuve : 14/20, Wine Spectator : 89/100 James Suckling : 89/100