



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