



Beaujolais Blanc « Fraîcheur de Laura »

Le Beaujolais Blanc ne représente que 4 % de l'appellation. C'est un vin encore méconnu. Sa rareté en fait une originalité. Les sols argilo-calcaire de la région des Pierres Dorées sont des sols de prédilection pour le Chardonnay. Il est issu des villages de Oingt, Bois d'Oingt et Légny. Il peut se boire jeune mais aussi dans les 5 ans. Il se caractérise par sa fraîcheur aromatique, c'est pourquoi il porte le nom de ma fille Laura.



VIGNES & TERROIRS :



Cépage : Chardonnay
Couleur : Blanc
Millésime : 2024
Âge des vignes : 40 ans
Terroir : Sol argilo calcaire
Mode de culture : Viticulture raisonnée, certification HVE 3. Taille Guyot
Mode de vendange : Vendanges manuelles
Densité pied/ha : 8 500
Superficie : 0.5 ha
Rendement : 55 hL/ha
% vol acquis : 13 %



ÉLEVAGE & VINIFICATION :

Vinification : Pressurage direct, fermentation alcoolique lente sur 4 semaines à 16°C en cuves inox
Elevage : Cuve inox
Temps de garde : À découvrir tout de suite. Garde jusqu'à 5 ans



DÉGUSTATION :

Œil - Brillante et limpide
Nez – Bouquet de fleurs blanches comme jasmin et de fleur d'oranger, amande douce et une finale d'agrumes, pamplemousse, note citronnée
Bouche – Acidité vivifiante, notes de fleur d'acacia. Arômes de fruit à chair blanche, d'agrumes et de fruits exotiques



ACCORD METS VIN :

En apéritif, sur des entrées, fruits de mer, thon, saumon, des poissons en papillote, viandes blanches et des fromages.

Service : 10 à 12°C