

Beaujolais-Village Blanc « Les Grandes Côtes »

Cépage : Chardonnay.

Vignoble :

Né du cépage chardonnay, « la Perle Blanche » des vins du Beaujolais, comme on l'appelle, développe de subtils parfums de fleurs blanches qui se marient harmonieusement à de douces fragrances d'agrumes et de fruits généreux. Nos Bourgogne Blanc sont situées à la limite des AOC Saint-Véran et Pouilly Fuissé. Un seul chemin ou une centaines de mètres les sépare.

Viticulture :

Le sol : argilo-calcaire.

Densité de plantation : 8 500 pieds/hectare.

Taille : Guyot.

Age : 10 à 40 ans

Vendanges : Manuelles

Rendements : entre 60 et 65 hls/ha suivant les années. Petit raisins très concentrés en sucre.

Vinification :

Vinification très longue, à froid (entre 15 °c et 20 °c)

Elevage :

En cuve sur lies fines durant 6 à 8 mois.

Dégustation :

C'est un vin très fruité, vif, sec et délicat. Il est très charmeur et agréable à boire légèrement frais.

Il sera un partenaire idéal des terrines, poissons de rivière, fromages de chèvres ou tout simplement en apéritif.