

DOMAINE
du
CHAMP DE LA CROIX

Les Barrières

Beaujolais Blanc



Cépage : Chardonnay



Viticulture : Le sol argilo-calcaire peu profond accueille une parcelle de chardonnay de 20 ans. Cette parcelle est située sur un coteau exposé à l'est sur la commune de Lacenas.



Vinification : Vendange manuelle. Pressurage long et doux pour limiter la trituration des raisins, puis débourage à froid 2 jours après. Fermentation à basse température pour conserver tout le fruité et la fraîcheur du chardonnay. Elevage en fûts de chêne durant 12 mois.



Notes de dégustation : Robe jaune dorée avec des reflets, brillante et limpide. Nez fin, fruité avec des notes florales, une pointe beurrée. Bouche ample et souple, une belle acidité avec beaucoup de gras. La fin de bouche est ronde et fruitée avec des notes de grillé.



Accords : Gratin de saint Jacques, Salade de crudités, Huitres, Escargots de Bourgogne.

Potentiel de garde : 1 à 5 ans.

