

# BEAUJOLAIS BLANC PIERRES DORÉES *Les Barrières*



*Cépage* : Chardonnay

*Vignoble* : Sol argilo-calcaire peu profond

Parcelle de 25 ans, sur un coteau exposé Est sur la commune de Lacenas

*Vinification* : Vendanges manuelles,

Pressurage puis débourage

Fermentation à basses températures

Elevage en fûts de chêne pendant un an, 20% de fûts neufs

Batonnage une fois par mois, pour apporter du gras

*Dégustation* : Robe or, brillante et limpide

Nez fin, fruité avec des notes boisées, grillées

Bouche ample et souple, avec une belle acidité et beaucoup de gras, tout en élégance.

Les arômes fruités du chardonnay se marient bien avec les arômes grillés et vanillés des fûts.

Fin de bouche tout en longueur.

*Suggestions culinaires* : Gratin de Saint Jacques,

Vol-au-vent d'escargots de Bourgogne

*Potentiel de garde* : 1 à 5 ans



DOMAINE DU CHAMP DE LA CROIX  
795 ROUTE DU CHAMP DE LA CROIX 69640 DENICE  
06.86.42.14.00  
B.ROCHE@DOMAINEUCHAMPDELACROIX.FR