

# BEAUJOLAIS BLANC PIERRES DOREES

## *Evidence*



*Cépage* : Chardonnay

*Vignoble* : Sol argilo-calcaire peu profond  
Parcelle de 25 ans, sur un coteau exposé Est

*Vinification* : Vendanges manuelles,  
Pressurage puis débourage  
Fermentation à basses températures  
Elevage en cuve  
Et mise en bouteilles rapide (début du printemps suivant)

*Dégustation* : Robe jaune pâle, brillante et limpide  
Nez intense, fruité (pêche, poire) et fleurs blanches,  
avec quelques notes minérales (Silex)  
En bouche, attaque vive avec une belle souplesse,  
arômes de poire. Bouche équilibrée

*Suggestions culinaires* : Apéritif, Huitres  
Saumon en papillote,  
Pâté en croute de volaille au foie gras,  
Fromages de chèvre frais

*Potentiel de garde* : 1 à 4 ans



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