

A.O.P. BEAUJOLAIS VILLAGES BLANC

HERVE LONGEFAY SELECTIONS



CÉPAGE 100 % Chardonnay

TERROIR

Sol : Granit très altéré

Altitude : 250 mètres

Vignes âgées de plus de 20 ans. Exposition ouest.

VINIFICATION

Vendanges mécaniques.

Pressurage pneumatique des raisins

Cuves inox thermorégulées

(température constante pendant la vinification)

pour conserver la fraîcheur et le croquant.

TENEUR EN ALCOOL 12,5 % vol.

NOTES DE DÉGUSTATION



Couleur jaune paille dorée.



Arômes de fleurs blanches, de poire et de pêche blanche, légères notes d'agrumes.



Rond et souple. Fruité, puis plus minéral et frais en bouche. Finale longue avec des notes de fruits blancs.

ACCORDS METS ET VINS

Poissons blancs du lac, veau rôti, champignons à la crème, fromages crémeux.

Potentiel de garde : 5 à 7 ans

Température de service : 10° à 14°C

CONDITIONNEMENT

Bouteille : Bourgogne 750 ml

Bouchon naturel

Carton de 12 bouteilles