



Beaujolais villages blanc AOC

Cuvée Claudia, Eclat et finesse

Cépage : Chardonnay

La parcelle :

Une parcelle de 45 ares située sur les bas de Régnié.
Légère pente avec une exposition Nord-Est à 250 mètres d'altitude. Sol argileux et caillouteux sur des alluvions anciennes.

Vigne plantée en 2009 à 8 000 pieds par hectare. Taille guyot simple.

Production maximale de 4000 bouteilles par millésime.

Vinification :

Pressurage direct, débourageage statique à froid.
Température de fermentation 18 à 20°C
Fermentation malo-lactique en fonction du millésime
Elevage en cuves 6 mois

Dégustation :

Robe jaune d'or légère.
Au nez, dominante d'arôme d'agrumes et de fleurs blanches.
Bouche ample et fraîche avec une belle longueur.
A apprécier dans sa jeunesse.
Servir entre 12 et 14°C.

Accords mets vins :

A l'apéritif, sur des crustacés et coquillages. Sur des poissons en sauce. Sur des fromages bleus et fromages de chèvre.
Suggestions : plateau d'huîtres, brochet au beurre blanc.

