



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, débourage 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.



Monique et Bernard PASSOT – 210 Impasse du Colombier - Route de Fleurie - FR 69910 VILLIE-MORGON

Tél : 33-(0)4-74-69-10-77 Email : mbpassot@yahoo.fr Site : www.passotcollonge.fr
N° TVA : FR 818 193 788 11 ACCISE : FR 016 001E7574 SIRET : 819 378811 00015

