



## Beaujolais villages blanc AOC

*Cuvée de la Cadole, fut de chêne*

**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.

**Vinification :**

Pressurage direct, débourageage statique à froid.

Température de fermentation 18 à 20°C

Fermentation malo-lactique en fonction du millésime

Elevage en fûts de 6 mois

**Dégustation :**

Robe jaune d'or légère.

Au nez, parfums d'amandes grillées et de noisettes.

Bouche ample et fraîche avec une belle longueur, aux arômes de miel et de vanille.

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.

