



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, débourbage 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.



Jean-Guillaume Passot – 2764 Voie Romaine - FR 69910 VILLIE-MORGON
Tél : 33-(0)6-72-04-98-57 Email : contact@passotcollonge.fr Site : www.passotcollonge.fr
N° TVA : 0B484273834 ACCISE : FR 006537E5181 SIRET : 48427383400024

