

Fiche Technique **Beaujolais Blanc**

Cépage : Chardonnay

Surface : 2,5 hectares

Situation : Chatillon d'Azergues, St Germain sur l'Arbresle, Nuelles et Bully.

Sol : Argilo-calcaire

Vendanges : Manuelles.

Vinification : Pressurage en raisins entiers sans débourage puis mise en demi-muid de 500 litres sans levurage ni SO2. Fermentation alcoolique et malolactique en de-mi-muid.

Elevage : Sur lies fines, sans SO2, pendant 6 à 8 mois.

Caractéristiques : Arômes subtils de fruits frais et de fleurs blanches. Belle fraîcheur et un équilibre entre rondeur et finesse dans lequel se trouve une touche vanillée.



Sarl Les Marcellins
1910 Route des Crus
69 220 Cercié



tél. : +33 (0)4 74 04 43 94

contact@christophepacalet.com

www.christophepacalet.com