

Domaine Franck BESSON



Blanc de Noir

- 1834 -

A l'origine

1834 est la date à laquelle la dernière pierre de la cave contenant les pupitres à été posée. cette METHODE TRADITIONNELLE "1834" est élevée 24 mois sur lattes et est non-dosé..

De la vigne ...

Superficie du vignoble : ha.

Densité de plantation : 10000 pieds/ha..

Age moyen des vignes : 40 ans.

Lieu-dit : « Les Blanchés », "Les Chanoriers »

Nature des sols : Sol granitique.

Altitude : 260m.

Exposition : Sud.

Viticulture : Ensemble des parcelles conduites en Agriculture Biologique (sauf quelques-unes en désherbage conventionnel).

Vinification : Cœur de presse des cuvées Dentelle et Rose Granit : milieu de pressurage pour obtenir le moût le plus fin ! Elaboration du vin blanc en cuve inox avant mise en bouteille pour la seconde fermentation selon le méthode "champenoise".

Elevage : Elevage sur lattes de plus de 24 mois avant dégorgement. Pas de dosage = Extra Brut.

Clarification : Après la seconde fermentation (prise de mousse en bouteille), les bouteilles sont tournées et redressées sur pupitre pour éliminer le dépôt lors du dégorgement.

... à la dégustation

Découvrons une couleur or pâle aux reflets dorées, puis des bulles élégantes s'évaporant en petits cordons. Le nez est toasté, beurré aux notes d'ananas juteux. La bouche vineuse, rappelle la brioche pralinée avec finesse et élégance : belle vibration d'un vin non dosé !

Accords avec les mets

Une fricassée de cèpes, coquilles St Jacques, sushis, fraiser

Infos pratiques

- ✦ Extra Brut Blanc
- ✦ Potentiel de garde
- ✦ Service à partir de 7°C

Franck BESSON



Artisan-Vigneron membre de :



TERROIRS ORIGINELS
BEAUJOLAIS MACONNAIS

« Mon domaine est situé sur la commune de Jullié au pied du cru Juliéas et sur le terroir des Beaujolais Villages. Les sols granitiques des coteaux du domaine, l'âge des vignes et la densité de plantation permettent au Gamay noir à jus blanc de produire des vins fruités et charpentés de très bonne garde. Il est à noter que la récolte est entièrement cueillie à la main à l'ancienne en caisses de 45 kgs. Les vins du domaine sont

