

BEAUJOLAIS BLANC BIO

Perle Du Château

Anthony Perol

Minéral et fruité !

COULEUR / TYPE

Blanc

ORIGINE DE LA CUVÉE

Minéral et fruité

La "Perle du Château" fait référence au cépage Chardonnay dit "Perle blanche" du Beaujolais. Cette parcelle est un monopole de 3 ha de Chardonnay, propriété de la famille Perol, elle est entièrement bordée de murs en pierres de grès, qui délimitaient à l'époque le Château Lassale.

ACCORDS METS ET VINS

Volailles, poissons, fruits de mers, viandes blanches, fromages de chèvres, pâtes pressées non-cuites, pâtes pressées cuites, tartes desserts fruits

Température de service entre 9° et 11°

POTENTIEL DE GARDE

3 ans

MARCHÉ(S)

France Export

PRODUIT PAR

Anthony Perol

