

# BEAUJOLAIS BLANC

## Les Chardonnerets

Franck Besson

---

Fraîcheur Exotique !

### COULEUR / TYPE

Blanc

### ORIGINE DE LA CUVÉE

*Minéral et fruité*

Le mot Chardonnay tire son nom des chardons qui recouvraient jadis les terres. Les oiseaux qui se nourrissent essentiellement de chardons sont les Chardonnerets. Cette cuvée est un clin d'oeil au chant de ces oiseaux. Leur répertoire est aussi riche et mélodieux que ce vin à la dégustation. Pressurage direct après la vendange. Vinification sans soufre. Fermentation en cuve. En fût pendant 9 mois

### 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)

Export

### PRODUIT PAR

Franck Besson

