

Domaine Emmanuel FELLOTT



Beaujolais *Beaujolais* - Chardonnay -

A l'origine

Traditionnellement artisan du Gamay, la famille Fellet a eu l'envie de vinifier le Chardonnay. Sur les sols argilo-calcaires situés au Sud du Beaujolais, Emmanuel Fellet réussit à réunir la fraîcheur, le fruit et la minéralité.

De la vigne ...

Superficie du vignoble : 1,5 ha.

Densité de plantation : 8200 pieds/ha.

Age moyen des vignes : 19 ans.

Lieu-dit : « La Croix du Bois ».

Nature des sols : argilo-calcaire, pierres à fossiles, pierre dorée, sol peu profond.

Altitude : 351m.

Exposition : Sud-Est.

Viticulture : Lutte raisonnée, enherbement partiel.

Vinification : Fermentation longue.

Elevage : 7 mois en cuve.

Clarification : 0

... à la dégustation

Robe or vert aux reflets dorés. Nez de fleurs et de fruits blancs, bouche franche et élégante, fraîche et fruitée.

Accords avec les mets

Idéal sur fruits de mer et poissons, mais aussi en apéritif ou sur des viandes blanches

Infos pratiques

- ✪ Fruité gourmand
- ✪ **Potentiel de garde**
0 - 5 ans
- ✪ **Service**
à partir de °C

Emmanuel FELLOTT



Artisan-Vigneron membre de :



TERROIRS ORIGINELS
BEAUJOLAIS MACONNAIS

« Dans la lignée familiale, j'exploite aujourd'hui avec ma femme Nadège et mes trois filles, une vingtaine d'hectares de vignes entre la colline de Brouilly et la vallée du Nizerand. Habitant des "Pierres Dorées" dans un domaine à la confluence entre les bois, la vigne, et les prés, mon domaine et ses belles pierres lumineuses respirent la tradition. Paysan dans l'âme, les coteaux escarpés, la culture des vignes et des plantes aromatiques font partis de mon quotidien, j'élève également des vaches rustiques, 100% en plein air !. »

www.terroirs-originels.com

12-02-18

