TERROIRS ORIGINELS
BEAUJOLAIS & MÂCONNAIS

BEAUJOLAIS BLANC

Chardonnay

Emmanuel Fellot

Frais et minéral

COULEUR / TYPE

Blanc

ORIGINE DE LA CUVÉE

Minéral et fruité

Traditionnellement artisan du Gamay, la famille Fellot a eu l'envie de vinifier le Chardonnay. Sur les sols argilo-calcaires situés au Sud du Beaujolais, Emmanuel Fellot réussit à réunir la fraîcheur, le fruit et la minéralité. 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 : 1 an en fût de Chêne (1 à 8 vins).

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

Emmanuel Fellot

CERTIFIÉ AB AGRICULTURE BIOLOGIQUE

Terroirs Originels - ZA Les Treilles - 69430 Quincié en Beaujolais - France
Tél : 04 74 69 53 82 - E-mail contact@terroirs-originels.com.
www.terroirs-originels.com