

BEAUJOLAIS BLANC

Les Chardonnerets

Franck Besson

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

