TERROIRS ORIGINELS
BEAUJOLAIS & MÂCONNAIS

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 nourissent 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 souffre. 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

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