TERROIRS ORIGINELS
BEAUJOLAIS & MÂCONNAIS

BEAUJOLAIS BLANC

Fût de chêne

Thibaut, Bruno & Corinne Debourg

COULEUR / TYPE
Blanc

ORIGINE DE LA CUVÉE
Minéral et fruité

« Quand il avait une dizaine d'années, Bernard, le papa de Bruno, mettait Bruno dans les foudres pour les nettoyer, avec cette cuvée il veut lui rendre hommage. De plus, le Chardonnay a toujours été cultivé sur la commune et en particulier chez eux. C'est l'une des cuvées chouchou du domaine et la plus appréciée des connaisseurs. Sa singularité l'élevage en fût acheté directement à Pouilly Fumé pour des vins qui se veulent typé Bourguignons. »

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)
France

PRODUIT PAR
Domaine de la Revol

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