EMMANUEL FELLOT

BOURGOGNE BLANC

Chardonnay

Raffiné & Équilibré | Floral and mineral

CERTIFIÉ AB AGRICULTURE BIOLOGIQUE

Sols argilo calcaire

Clay-limestone soils

100% Chardonnay
Vendanges manuelles

100% Chardonnay
Hand-picked harvests

Fermentation basse température durant 25 jours, levures naturelles.
Elevage en cuve de 3 à 6 mois, puis sur lies fines pendant 6 mois

Low-temperature fermentation for 25 days, natural yeasts
Aged in vats for 3 to 6 months, then on fine lees for 6 months

Viandes blanches, volailles, plats exotiques, poissons grillés, légumes, desserts aux fruits, tartes, pâtes pressées non-cuites, fromages de chèvres.

White meats, poultry, exotic dishes, grilled fish, vegetables, fruit desserts, pies, uncooked pressed pasta, goat cheeses.

Degrés alcool : 1%
A déguster A déguster entre 9° et 11°

Alcohol content : 13%
To be enjoyed Best enjoyed between 9° and 11°

Potentiel de garde Plus de 5 ans dans de bonnes conditions

Storage potential More than 5 years in good conditions

Fruité | Fruity	■■■
Structure | Structure	■□□
Fraîcheur | Freshness	■■□
Boisé | Woody	■□□

ZA Les Treilles - 134 Rue des Artisans
69430 Quincié-en-Beaujolais - France

04 74 69 53 82 - contact@terroirs-originels.com
www.terroirs-originels.com

TERROIRS ORIGINELS
BEAUJOLAIS & MÂCONNAIS