JEAN-BAPTISTE DUPERRAY

COTEAUX BOURGUIGNONS

Chardonnay sur calcaire

Frais & Fruité | Fresh & Fruity

ISSU D'UNE EXPLOITATION HAUTE VALEUR ENVIRONNEMENTALE

Sols argilo-calcaire.
Culture raisonnée, inter-rang enherbé ou travaillé.

Clay-limestone soils.
Sustainable cultivation, inter-row grassed or worked.

100% Chardonnay
Vendanges manuelles

100% Chardonnay
Hand-picked harvests

Vinification à basse température, débourbage, élevage sur lies fines en cuve

Vinification at low temperature, settling, aging on fine lees in vats

Volailles, poissons, fruits de mers, viandes blanches, fromages de chèvres, pâtes pressées non-cuites, pâtes pressées cuites, tartes desserts fruits

Poultry, fish, seafood, white meats, goat cheeses, uncooked pressed cheeses, cooked pressed cheeses, fruit tarts, desserts

Degrés alcool : 13%
A déguster A déguster entre 9° et 11°

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

Potentiel de garde Jusqu'à 3 ans dans de bonnes conditions

Storage potential Up to 3 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-BOURGOGNE