



ANTHONY PEROL

BEAUJOLAIS BLANC PIERRES DORÉES

BIO

Fascination



Parcelle de 0.32 ha, exposition Ouest, sols argilo-calcaires, altitude 260 m
Âge moyen des vignes : 25 ans
100% en agriculture biologique (AB)



Chardonnay
Vendange manuelle



Transfert par gravité, pressurage direct, débourage, contrôle rigoureux des températures
Levures indigènes, élevage 100% en fûts de chêne neuf (bois Forêt de Tronçais - Chauffe légère) 12 mois minimum sur lies fines (pas de collage, filtration sur terre)



Poissons, fruits de mer, fromages...



Degrés alcool : 12.50%
A déguster 8°C-10°C



Potentiel de garde 5 ans



Fruité	■ ■ ■ ■ ■
Structure	■ ■ ■ ■ ■
Fraîcheur	■ ■ ■ ■ ■
Boisé	■ ■ ■ ■ ■