BEAUJOLAIS-ÉMERINGES BLANC



Production

Lieu-dit : Aux Châtes
Cépage : Chardonnay
Âge moyen des vignes : 15 ans
Superficie : 0.50 ha
Sols : Argilo-limoneux
Rendement : 62 hl/ha

Vendanges

- Récolte manuelle, grappes entières
- Pressurage (doux) immédiat

Vinification

- Débourbage à froid avant fermentation alcoolique
- Fermentation alcoolique en cuve inox à température maîtrisée

Élevage

- Élevage de 6 mois en cuve inox
- Stabilisation naturelle par le froid durant l'hiver
- Mise en bouteilles au Domaine

Dégustation

Robe : Jaune pâle brillante aux reflets dorés
Nez : Agrumes, fleurs blanches et notes de fruits à chair blanche
Bouche : Une bouche fraîche et équilibrée, avec une belle vivacité et une finale fruitée.
Un vin blanc élégant, gourmand et facile à apprécier

Service

Accords mets et vins : Apéritifs, fruits de mer, poissons, volailles, charcuteries fines, fromages de chèvre et cuisine traditionnelle
Température de service : 10 à 12 °C
Garde : 2 à 5 ans

DOMAINE BERGERON
Domaine Bergeron · 394 Montée des Rougelons · 69840 ÉMERINGES · France
Téléphone : 06 33 06 96 93 / 06 87 54 84 46 · E-mail : contact@domaine-bergeron.fr
www.domaine-bergeron.fr

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération. L'alcool ne doit pas être consommé par les femmes enceintes.