BEAUJOLAIS-ÉMERINGES BLANC

Vieilles Vignes



Production

Lieu-dit : Aux Chânes
Cépage : Chardonnay
Âge moyen des vignes : 25 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 à température maîtrisée
- Travail soigné des lies afin de favoriser la complexité et l'équilibre du vin

Élevage

- Élevage de 6 mois en fûts de chêne
- Bâtonnage léger des lies selon les besoins du vin
- Stabilisation naturelle par le froid durant l'hiver
- Mise en bouteilles au Domaine

Dégustation

Robe : Jaune doré brillante
Nez : Fruits à chair blanche, fleurs blanches, vanille et notes légèrement toastées
Bouche : Une bouche ample et généreuse, soutenue par une belle fraîcheur. Les notes boisées s 'intègrent harmonieusement au fruit et apportent de la longueur

HAUTE VALEUR ENVIRONNEMENTALE

Service

Accords mets et vins : Poissons en sauce, crustacés, volailles rôties ou à la crème, viandes blanches, cuisine traditionnelle et fromages affinés
Température de service : 11°-13°C
Garde : 4 à 6 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.