

Fiche Technique **Beaujolais Blanc**

Cépage : Chardonnay

Surface : 2,5 hectares

Situation : Chatillon d'Azergues, St Germain sur l'Arbresle, Nuelles et Bully.

Sol : Argilo calcaire

Vendanges : Manuelles.

Vinification : Pressurage en raisins entiers sans débouillage puis mise en demi-muid de 500 litres sans levurage ni SO₂.
Fermentation alcoolique et malolactique en demi-muid.

Elevage : Sur lies fines, sans SO₂, pendant 6 à 8 mois.

Caractéristiques : Arômes subtils de fruits frais et de fleurs blanches. Belle fraîcheur et un équilibre entre rondeur et finesse dans lequel se trouve une touche vanillée.



Sarl Les Marcellins
1910 Route des Crus
69 220 Cercié



tél. : +33 (0)4 74 04 43 94

contact@christophepacalet.com

www.christophepacalet.com