

Beaujolais Blanc



Cépage : Chardonnay



Vinification : Pressurage pneumatique à froid, suivi d'un élevage sur lies fines en cuve, ce qui apporte rondeur et complexité au vin.



Robe : Jaune clair, brillante et limpide, aux reflets dorés.



Nez : Notes de fleurs blanches, d'agrumes et de fruits à chair blanche (pêche, poire), avec une touche de fruits secs.



Bouche : Vin frais, élégant et équilibré, offrant une belle rondeur en bouche et une finale tout en finesse.



Idées d'associations culinaires : fruits de mer, poisson, volaille à la crème, fromages de chèvre ou encore une tarte fine aux légumes.



Température de dégustation : 11/12°C



Potentiel de garde : 2 à 3 ans



Steve
Charvet
Vigneron à Chiroubles

2255 Route de Chiroubles 69115 CHIROUBLES
Mail : steeve@charvet-chiroubles.fr - Tel : 06 50 20 71 25
Facebook : Steve Charvet - Vigneron à Chiroubles
Instagram : [domaine_steeve_charvet_](https://www.instagram.com/domaine_steeve_charvet_)
www.charvet-chiroubles.fr



vigneron
indépendant



vignobles &
découvertes