



Accueil / Beaujolais / Beaujolais Blanc “Pierres dorées” Pougelon

BEAUJOLAIS BLANC “PIERRES DORÉES” POUGELON

Ce Beaujolais Blanc, cultivé en agriculture biologique et vinifié sans intrants, est issu d'une parcelle de Chardonnay située sur la commune de Porte des Pierres Dorées. Le sol argilo-calcaire de cette partie sud du Beaujolais est le terroir de prédilection du Chardonnay.

TERROIR

Sols argilo-calcaires.
Climat tempéré avec un ensoleillement favorable, mais avec de fortes variantes dues aux conflits entre influences océanique, continentale et méditerranéenne. Chardonnay 100%.

VINIFICATION

Vendanges manuelles avec un tri à la vigne et à l'arrivée en cave. Pressurage, débordage à froid puis fermentation spontanée en cuve inox thermorégulée. Elevage sur lies fines pendant 14 mois, pour moitié en cuve inox et pour moitié en cuve béton ovoïde.

DÉGUSTATION

- ROBE : Jaune d'or
- NEZ : Un nez expressif, floral avec une pointe de fruits blancs (pomme, poire) et d'agrumes.
- BOUCHE: Notes minérales et acidulés (pomme verte, agrumes), ce vin présente une belle fraîcheur et une superbe tension.
- ACCORDS METS & VINS : Aperitif, andouillette, curry de légumes, fromages de chèvre.
- TEMPÉRATURE DE SERVICE : 11 – 13°C



AUTRES VINS



Vin de France
CHARDONNAY



Bourgogne
CRÉMANT DE BOURGOGNE
“90.10”



Beaujolais
FLEURIE “GRILLE-MIDI” MAGNUM



Bourgogne
COTEAUX BOURGUIGNONS



462 rue du Beaujolais,
69460 St-Etienne des Oullières
+33 (0)4 74 03 41 73
Ouvert du Lundi au Vendredi*,
de 8h15-12h et 14h-18h (*17h le vendredi)

News - Vins - Boutique - Mentions légales - Contact

