



## BEAUJOLAIS NATURE DES PIERRES DORÉES

**Cépage :** Chardonnay  
Raisin blanc à jus blanc

**Couleur :** Blanc

**Terroir :** Sols de textures sablo limoneux argileux ; exposition plein Sud

**Âge de la vigne :** 15 à 25 ans

**Culture :** Plantation de 8 500 pieds/HA, conduit sur fil inox, taille Guyot de 8 à 12 yeux  
**Démarche en lutte raisonnée, rendement moyen de 60 HL/HA. Récolte manuelle**

### VINIFICATION

Pressurage pneumatique immédiat et non serré. Débourbage à froid, fermentation alcoolique de 15 à 20 jours à basse température+ ou -16°C. Fermentation malolactique  
Filtration sur terre de Kieselguhr, faible teneur en sulfite

### ÉLEVAGE

Élevé au froid et brut de cuve

### DÉGUSTATION

**Oeil :** Robe or pâle à reflets vert

**Nez :** Fleurs blanches

**Palais :** Une bouche très fraîche avec des notes d'agrumes

### SERVICE

**Température de service :** 11°C

**Accord mets-vins :** Accord avec les coquillages, fruits de mer, grenouilles, poissons ou tout simplement à l'apéritif



### Contact

06 07 86 85 19 / 06 80 01 22 90

contact@lagammebeaujolaise.com

237 Route de Douby, 69115 CHIROUBLES

www.lagammebeaujolaise.com