



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. Débourage 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