



Beaujolais Blanc «L'Envol»

ORIGINE PARCELLAIRE

France - Bourgogne - Mâconnais Village de Pruzilly Lieu dit «Les Chaines» Altitude de 400 mètres Exposition Est Sols limono sableux, peu profond

VITICULTURE

Cépage: Chardonnay

Type: Blanc

Appellation: Beaujolais Blanc

Densité de plantation : 8000 pieds / ha

Age moyen des vignes : 7 ans

Taille : Guyot poussard, baguette à plat Travail des sols et enherbement naturel

Contrôle des rendements

Récolte mécanique à maturité optimale

VINIFICATION

Pressurage pneumatique direct, cycles longs

Débourbage statique à froid

Fermentations alcooliques et malolactiques en cuve inox à tempérarure régulée

Elevage en cuve sur lies fines pendant 7 mois

Filtration puis mise en bouteilles selon cycle lunaire

DEGUSTATION

Nez : amylique, fruits blancs (poire, pomme pink lady), zeste Bouche : fraîcheur, croquant, gourmand, rafraîchissant