



PACAUD VIGNERONS



## BEAUJOLAIS BLANC

« Le Clos de Rochenoire »

### CÉPAGE

100 % Chardonnay - vignes de 10 ans.

### VIGNOBLE

Vignes sur la commune de Chasselas, à une altitude de 350 m, exposées nord, dans un clos arboré et délimité par un murgis.

### SOLS

Sols pentus, avec une prédominance de marnes, complétés par des sols anciens issus du Grès du Trias inférieur.

### VINIFICATION

Vendanges manuelles, en grappes entières jusqu'au pressoir. Pressurage direct. Vinification sans soufre, en levures indigènes. Débourageage léger.

### ÉLEVAGE

Sur lies de 9 mois en cuve béton, puis mise en bouteille sur lies fines. Cuvée non collée, non filtrée et non sulfitée.

### NOTE DE DÉGUSTATION

- 👁 Couleur jaune pâle avec un léger trouble dû aux lies présentes dans la bouteille.
- 👃 Droit et gourmand sur des arômes d'agrumes.
- 🍷 Fraîche sur des agrumes avec une finale amère (pamplemousse)

### POUR VOTRE DÉGUSTATION



Quantité produite  
2000  
BOUTEILLES



Température  
de service  
ENTRE 9° ET 12°C



Garde  
3/5 ANS



Degré d'alcool  
13%

