



PACAUD VIGNERONS



BEAUJOLAIS BLANC

« Le Clos de Rochemore »

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%

