



PACAUD VIGNERONS



BEAUJOLAIS BLANC

« Le Clos de Rocheoire » 2024

Certifié par FR-BIO-01
AGRICULTURE FRANCE



CÉPAGE

100 % Chardonnay - vignes de 10 ans.

VIGNOBLE

Vignes sur la commune de Chasselas, à une altitude de 350 m, exposées est, 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 pendant 10 mois en cuve béton ovoïde. Cuvée non collée et non filtrée.

NOTE DE DÉGUSTATION

- 👁 Couleur jaune pâle légèrement trouble.
- 👃 Droit et gourmand sur des arômes d'agrumes et de subtiles notes de blé.
- 🍷 Fraîche sur des agrumes avec une finale amère et très gourmande.

POUR VOTRE DÉGUSTATION



Quantité produite
2 000
BOUTEILLES



Température
de service
ENTRE 9°ET 12°C



Garde
3/5 ANS



Degré d'alcool
13%

