PACAUD VIGNERONS

BEAUJOLAIS BLANC

« Le Clos de Rochenoire » 2025



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. Débourbage 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	Température de service	Garde	Degré d'alcool
4 220 BOUTEILLES	ENTRE 9°ET 12°C	3/5 ANS	13%

PACAUD VIGNERONS | 37, Route de Cenves - 71570 PRUZILLY - FRANCE | Tél. : 33 (0)6 66 59 57 88 | pacaud.vignerons@gmail.com