

BEAUJOLAIS BLANC PIERRES DOREES 2023

Elisa Jo

MONT VERRIER



Elisa-Jo, comme un trait d'union entre une petite fille et sa grand mère, aux destins croisés, dans la joie et la tristesse de l'instant, ce Beaujolais blanc Pierres Dorées présente une jolie robe jaune citron et un nez séduisant aux tonalités d'agrumes frais. Même palette aromatique tendue en bouche associée à une jolie matière. La finale reste nette, bien parfumée sur les agrumes, les écorces de citron et les fleurs blanches délicatement épicées. Un Beaujolais typique du terroir des Pierres Dorées.

Appellation :	Beaujolais blanc Pierres Dorées
Surface :	1 hectares
Production :	3000 bouteilles.
Sol :	Calcaire dur chargé d'oxyde de fer, caractérisé par la présence de fossiles marins de la famille des crinoïdes et Gryphées.
Encépagement :	Chardonnay
Densité de plantation :	6000 pieds/hectare.
Age moyen de la vigne :	15 ans.
Rendement :	55hl/hectare.
Situation :	Denicé.
Exposition :	Est et Sud-Est.
Taille :	Guyot, une baquette, palissée
Mode de culture :	Lutte raisonnée, certification HVE Haute Valeur Environnementale.
Vendange :	Vendanges manuelles et tri au Domaine. Pressurage doux des grappes entières
Cuve :	Cuves inox thermo-régulées
Macération :	8 à 10 jours de macération, fermentation basse température.
Fermentation :	28 à 30° C – température contrôlée. Pas de fermentation malolactique afin de préserver les arômes primaires du cépage.
Elevage :	4 mois en cuves inox
Embouteillage :	A la propriété.
Garde et service :	A boire. Servir à 13°.
Accord Mets/Vins :	Servir en apéritif, sur des salades composées, des grillades de poissons, des soufflets au fromage et fondue de poireaux sauce citron, risotto aux crevettes, fromage de chèvre et miel, tartelette au citron.



Adresse : SCEA Domaine du Mont Verrier - 434 route de plantigny 69640 Saint Julien. Bureaux : (+33) 474 674 284

Site Internet : www.domainemontverrier.com E-mail : contact@domainemontverrier.com

