

DOMAINE Bertrand

MARYSE, JEAN PIERRE ET JULIEN BERTRAND

GRANDS VINS DU BEAUJOLAIS DEPUIS 1956

Beaujolais Blanc Chardonnay



AOP BEAUJOLAIS

LOCALISATION

2ha10 sur les lieux-dits Les Etangs et Chêne Charentay

SOLS

Sols profonds d'argile et de limons

ÂGE MOYEN DES VIGNES

20 ans

CEPAGES

100 % Chardonnay

DENSITE DE PLANTATION

6 500 ceps / hectare

RENDEMENT MOYEN

50 hectolitres / hectare

EXPOSITION

Sud

RECOLTE

- vigne labourée, vendange manuelle avec tri successifs à la vigne et au cuvage. Pressurage direct sur pressoir pneumatique, vinification à basses températures (16/18 °C) en cuve inox (90%) et en fût (10%).

ELEVAGE

En cuve inox et en fût pendant 6 mois mise en bouteille au domaine

DEGUSTATION

- Robe lumineuse, jaune paille avec des nuances dorées. Nez plaisant aux notes de fruits blancs, de fruits à chair jaune avec une discrète touche citronnée et d'arômes floraux. La bouche est agréable avec une attaque ronde, souple, qui restitue les parfums fruités et floraux du nez et une pointe de vivacité. Évolution, vin doté d'un bon compromis gras/ fraîcheur. L'ensemble est bien équilibré avec sur la finale cette note d'amande.

- À déguster dans les 5 ans. Consommer entre 8 et 10 °C.

ACCORD METS/VIN

Osez notre Beaujolais Blanc sur un fromage persillé ou un fromage de chèvre.

MILLESIME DISPONIBLE

2018



La Verpillière - 69220 CHARENTAY - info@domainebertrand.fr
<https://www.domainebertrand.fr>

