

Beaujolais Villages Château de Pierreux

Beaujolais Villages

INFORMATION

Appellation : Beaujolais AOP

Cépage : Chardonnay

Alcool : 13%

Certification :

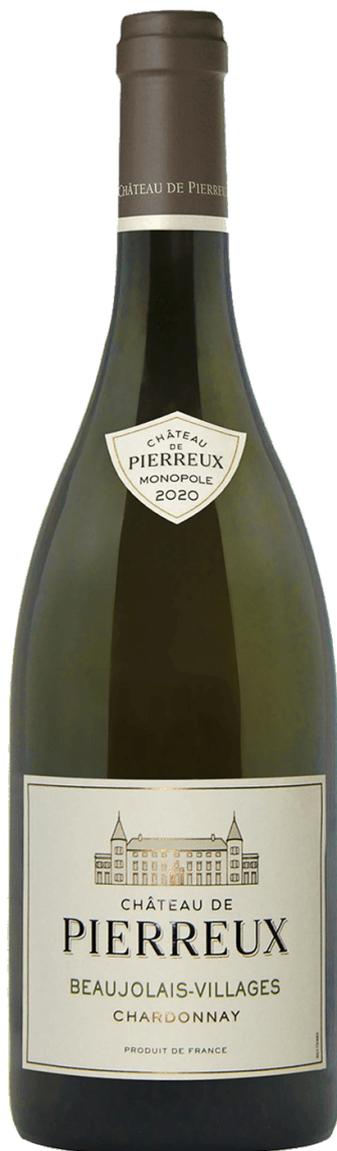
VINIFICATION

Méthode : Après pressurage, les moûts sont débourbés à froid puis s'enclenche une lente fermentation, maintenue à basse température (12-16°C). Les 2/3 du volume produit sont vinifiés en demi muids (450L) et le reste en cuves. Entonnage, pour un élevage de 9 mois sur lies fines : un tiers en fût neuf, un tiers en fût de 1 vin et le dernier tiers en fût de 2 vins. L'assemblage des 4 cuvées a été réalisé 1 mois avant la mise en juin.

CONDITIONNEMENT

Format : 75 cl

Unité de vente : carton de 6 x 75cl



TERROIR

Région Viticole : 6.3 ha

Surface : 6.3 ha

Type de sol : granit rose, schistes, silice

Climat :

DÉGUSTATION

Œil : Robe dorée

Nez : Arômes intenses de fleurs blanches qui évolue sur des notes de pêche de vigne et de poire.

Bouche : La bouche pleine, ronde et très grasse, révèle une agréable onctuosité. Les subtiles notes boisées signent une finale opulente.

SERVICE & CONSERVATION

T° de dégustation : 12 à 16°C

Accords mets et vins : A déguster avec des gambas grillées, un soufflet aux Saint-Jacques et des fromages à pâte molle ou du Comté.

Garde :

