

Beaujolais Village : LE CLOS DES MÛRIERS

Un Chardonnay issu d'une parcelle en altitude offrant un fruit pur et savoureux

CEPAGE : Chardonnay

SOL : **ARGILO-CALCAIRE**, exposition est à 300 mètres d'altitude.

CULTURE : **BIO et BIODYNAMIE** (en cours de certification) dans une démarche **AGRO-ÉCOLOGIQUE** (Plantation d'arbres et de haies dans le vignoble, mise en place de couverts végétaux pour protéger et développer la biodiversité afin d'améliorer la fertilité des sols, ...).

VINIFICATION : Vendanges manuelles, fermentation de 2/3 en barrique et 1/3 en cuve, levures indigènes.

ELEVAGE : Élevage sur lies durant 12 mois.

TYPE AROMATIQUE : Vin de grande fraîcheur avec des notes de fruits blancs. Le Clos des Mûriers déroule un jus franc, très frais, avec de la chair et beaucoup d'élégance. Il sera parfait sur un beau poisson de lac ou une sole meunière.

