



X



BEAUJOLAIS BLANC Bon Voyage 2023



Cépage: 100 % Chardonnay

Origine: Cette cuvée est issue d'un Terroir argilo Calcaire, sûr les communes de Lancié et Corcelles.

Densité de plantation: 8 000 stocks / hectare

Rendement : 50 Hl/Ha

Vinification: Les raisins sont vendangés et triés à la mains, puis pressurés directement. Le jus fermente lentement à température contrôlée (15 à 18 °C).

Elevage: 8 mois d'élevage 20% en fûts de chêne, 80% en cuve inox.

Potentiel de garde : 2 à 3 ans

Accord mets et vins: Apéritif, Poissons, fromage de chèvre.

DOMAINE DE COLONAT

Thomas COLLONGE

4505 Voie Romaine 69910 VILLIE-MORGON

TEL : +33 4 74 69 91 43

www.domaine-de-colonat.fr

contact@domaine-de-colonat.fr