

# DOMAINE *de* COLONAT

## BEAUJOLAIS BLANC Chardonnay 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 temperature contrôlée (15 à 18 °C).

**Élevage:** 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](http://www.domaine-de-colonat.fr)

[contact@domaine-de-colonat.fr](mailto:contact@domaine-de-colonat.fr)