Domaine Guillot - Gonin

FICHE TECHNIQUE

Beaujolais Blanc

Les Larmes de Suzanne

Appellation Beaujolais Contrôlée · Vin blanc



DEGRÉ	SERVICE	GARDE
12,5 % vol.	12 °C	2 à 3 ans

Le vin

CÉPAGE	Chardonnay
TERROIR	Sablo-limoneux
SITUATION	Sur le plateau de Vavre, orienté sud-est face à Juliénas
VIGNES	Jeune parcelle palissée, taille Guyot
VINIFICATION	Pressurage direct
ÉLEVAGE	12 mois en cuves ciment

Dégustation

Robe Jaune pâle aux reflets brillants.

Nez Léger et fin, aux arômes de fruits à chair blanche, parfois de fleurs blanches (acacia).

Bouche Ample, tendre et fraîche, avec une finale agréable. Un vin blanc sec.

Accords mets-vins

Apéritif, entrées de type feuilletés aux fruits de mer ou au poisson, ainsi que toutes les viandes blanches. Il s'accorde aussi très bien avec les fromages de chèvre et certains desserts aux fruits rouges ou exotiques.

4305 Voie Romaine, 69910 Villié-Morgon, France • contact@domaine-guillot-gonin.fr • domaine-guillot-gonin.fr