

BEAUJOLAIS BLANC LES LARMES DE SUZANNE

BEAUJOLAIS



Anbauort :

Auf dem Hochebene von Vavre, das nach Südosten ausgerichtet, gegenüber von Juliéna

Boden :

Sandig-lehmige

Rebsorte :

Chardonnay

Farbe :

Weiß

Alkoholgehalt :

12.5% vol.

Vinifikation :

Traditionelle thermoreguliert Semi-Kohlensäuremischung

Weinbeschreibung :

Überrascht durch seinen Leichtigkeit und Finesse, mit Aromen von weißen Früchten und Blumen. Am Gaumen ist kräftig mit angenehmen Abgang. Zart und frische, unserer Beaujolais blanc ist einer trocken Wein.

Speiseempfehlung :

Aperitif, Vorspeisen von Meeresfrüchten oder Fisch, alle Arten von weißem Fleisch. Ziegenkäse und bestimmte Desserts mit roten oder exotischen Früchten.