

BEAUJOLAIS BLANC LES LARMES DE SUZANNE

BEAUJOLAIS



Géographie :

Situé sur le plateau de Vavre orienté Sud Est face à Juliéнас.

Terroir :

Sablo-limoneux.

Cépage :

CHARDONNAY

Couleur :

Blanc

Degré :

12.5 % vol.

Vinification :

Semi carbonique traditionnelle thermo régulée

Dégustation :

12°, surprend par sa légèreté et sa finesse où l'on perçoit des arômes de fruits à chair blanche, parfois de fleurs blanches (acacia). Bouche ample avec une finale agréable. Tendre et frais, notre Beaujolais blanc est un vin sec.

Accompagnement :

Apéritif, toutes entrées du type feuilletés à bases de fruits de mer ou de poissons, mais également toutes les viandes blanches.

Enfin il s'accordera très bien avec des fromages de chèvre et certains desserts aux fruits rouges ou exotiques.