



FICHE PRODUIT BEAUJOLAIS BLANC LIEUDIT LE MÉRIN

AOP BEAUJOLAIS BLANC - MILLESIME 2024 - 100% CHARDONNAY- 12.5% alcool

LA CUVÉE EN QUELQUES MOTS

Ce vin est issu d'une sélection parcellaire sur le lieudit « Le Mérin ». Il est cultivé et vendangé manuellement sur les coteaux de Vaux-en-Beaujolais. Vinification traditionnelle, élevage sur lies fines, bâtonnage régulier pour apporter toute la rondeur et le gras de ce chardonnay avec des arômes beurrés.

T° de service : 11 à 13°C, garde : 3 à 5 ans ;

Salades, apéritifs entre amis, poissons

VINIFICATION

Vendanges manuelles à maturité optimale pour obtenir une belle concentration aromatique. Pressurage doux et lent pour préserver la finesse aromatique du Chardonnay.

Débourage à froid pendant 24 heures pour clarifier les jus
Fermentation alcoolique lente en cuve inox avec maîtrise des températures entre 15 et 18°C

ELEVAGE

6 mois en fût de chêne sur lie fine.

Bâtonnage régulier pour remettre les lies en suspension et enrichir la texture du vin (gras) .

Domaine Le Fagolet: la diversité des terroirs du Beaujolais.

☎ 07.86.72.84.38

✉ nicolas.girard@le-fagolet.com

🌐 www.le-fagolet.com

🏠 Nicolas GIRARD -191 rue du Fagolet, 69460 Vaux-en-Beaujolais

