



FICHE PRODUIT BOURGOGNE BLANC

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

LA CUVÉE EN QUELQUES MOTS

Ce vin est issu de raisins sains vendangés manuellement. Il est vinifié dans la grande tradition bourguignonne : élevage sur lie durant 12 mois en fût de chêne, bâtonnage régulier pour apporter toute la rondeur, le « gras » de ce chardonnay avec des arômes beurrés délicatement vanillés.

T° de service : 11 à 13°C, garde : 5 à 10 ans ;
Apéritifs, poissons, fromages

VINIFICATION

Vendanges manuelles à maturité optimale pour obtenir une belle concentration aromatique. Pressurage doux et lent pour préserver la finesse aromatique du Chardonnay.
Débourbage à froid pendant 24 heures pour clarifier les jus
Fermentation alcoolique lente en fût de chêne avec maîtrise des températures entre 15 et 18°C

ELEVAGE

1 an en fût de chêne.
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

