

Beaujolais Lantignié

Les Bruyères 2024

Il s'agit d'une cuvée parcellaire "Les Bruyères" sur la commune de Lantignié, issue de vignes de Chardonnay. Elles sont plantées sur un coteau de moraine glaciaire avec une belle exposition Sud. Ce vin blanc est rond, frais et complexe porté par une aromatique de fruits blancs, de fleurs blanches et des notes biscuitées.

Cépage : Chardonnay

Couleur : Blanc

Degré alcoolique : 12%

Rendement : 30 hl/ha

Sol : Moraine Glaciaire

Exposition : Sud

Altitude : 310 m

Vinification : Vendanges manuelles avec tri, levures indigènes, 2 jours de macération carbonique.

Elevage : 12 mois de fûts de chêne et fût inox

Potentiel de garde : 5 à 10 ans.

