

DOMAINE DE LA COMBE AU LOUP

Appellation : **AOP BEAUJOLAIS VILLAGES BLANC 2023**

Terroir

Cépage : 100% Chardonnay

Terroir : Sols argilisés sur granites

Côteaux exposés au Sud

Densité de plantation : 6000-8000 pieds/Ha

Vinification

Vendanges à la machine

Vinification traditionnelle thermorégulée

Cuvaison 15-20 jours

Viticulture

Vin en conversion vers l'agriculture biologique

En route vers le bio !

Dans la continuité d'un engagement pour une viticulture respectueuse de l'environnement et de l'homme nous avons entamé en 2021 la conversion du Domaine à l'agriculture biologique !

Dégustation et conservation

Ce vin révèle une pureté aromatique liée au cépage chardonnay. Il développe des arômes subtils de fleurs blanches. Sa bouche allie fraîcheur, minéralité et finesse

Alliance mets/vin

Apéritif, poissons, fromages de chèvre.

Service

10 -12 °

A boire dans les 5 ans

