



Cuvée Innocence

Beaujolais Blanc A.O.P.

Vin blanc sec frais et aromatique



Cépage : 100 % chardonnay



Terroir : Les vignes se trouvent à 500 mètres d'altitude avec une faible pente. Le sol est sablo-limoneux léger et peu profond donnant sa typicité à ce vin.

Vigne : La vigne a une dizaine d'années. Les plants ont été sélectionnés pour leur production faible et très qualitative ce qui permet d'obtenir tous les ans une bonne matûrité. La densité est de 7 500 plants par hectare. La taille est en guyot simple.

La vigne est enherbée un rang sur deux, et est travaillée selon la charte Terra Vitis.



Vinification : Juste après la récolte, les raisins sont pressés dans un pressoir pneumatique et le jus est maintenu au froid pendant 12h. Après débouillage, la fermentation alcoolique se fait à une température inférieure à 15°C. Grâce à cette température basse, la fermentation, peu active, dure environ 4 semaines, ce qui favorise le développement des arômes caractéristiques de cette cuvée.

La fermentation malo-lactique (FML) est bloquée afin de garder de la fraîcheur et de la vivacité. L'élevage en cuve dure 5 mois.



Production annuelle : 2 800 bouteilles

Conditionnement : bouteilles de 75 cl.



Dégustation :

- Robe de couleur paille, brillante et limpide, belles jambes.

- Nez complexe et intense. Il suggère des notes de fruits à chair blanche (pêche blanche, poire) et d'agrumes.

- En bouche, bon équilibre acide et gras, avec une attaque franche et ronde. Les premiers arômes perçus sont des fruits à chair blanche laissant ensuite la place aux agrumes. Très belle persistance aromatique.



Accords mets et vins

Il accompagne très bien l'apéritif, les poissons et fruits de mers ainsi que les fromages de chèvre frais. Il s'accorde aussi avec les desserts vanillés ou à base de fruits secs.



Servir de 8 à 10°C.

Conservation : 3 ans

Domaine Guillaume BLANCHET

2059 route des Bourrons – 69820 – VAUXRENARD – FRANCE- Tél : +33 (0)6 49 98 04 41 – Fax : +33 (0)9 57 58 16 08

guillaume@domaineblanchet.fr – www.domaineblanchet.fr- www.terravitis.com