



Cuvée Lucie

Beaujolais Blanc A.O.P.

Un chardonnay complexe vinifié et élevé en fut de chêne.



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 et la fermentation malo-lactique se font dans les fûts, ainsi que l'élevage qui dure jusqu'au mois de septembre suivant. Durant l'élevage un batonnage régulier est réalisé.



Production annuelle : 800 bouteilles

Conditionnement : bouteilles de 75 cl et magnum de 150 cl.



Dégustation :

- Œil doré et limpide
- Nez de sous-bois et de fruits à chair blanche (poire, pêche)
- Bouche très ronde aux arômes d'orgeat et légèrement boisés. Belle persistance.



Accords mets et vins

Il accompagne très bien les poissons et viandes blanches en sauce (blanquette de veaux) et les fruits de mer ainsi que les tartes aux poires.



Servir de 10 à 12°C.

Conservation : 5 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