

MAISON JAMBON

Domaine des Maisons Neuves

BEAUJOLAIS BLANC

Collection « PURE »

Cépage : Chardonnay 100%

Type : Blanc

Degré Alcoolique : 13°

Terroir : Terroir argilo calcaire.

Récolte : Vendanges Mécaniques

Vinification : Pressurage direct, puis fermentation à froid en amphore en grès (environ 10 à 12 degrés pendant plusieurs jours) jusqu'à fin de la fermentation alcoolique

Élevage : En fût de chêne neuf

Certification : En conversion biologique (C2)

Dégustation :

ROBE : Robe jaune d'or brillant avec des reflets verts.

NEZ : Vin fin aromatisé aux arômes de réglisse et de miel

BOUCHE : Vin blanc sec et équilibré avec de doux arômes de fleurs et d'agrumes qui se mêlent aux parfums complexes de réglisse et de vanille.

Gastronomie : A accorder avec crustacés, fruits de mer, poissons gras, ou pourquoi pas une volaille à la crème ou un tajine.

Température de service : 10 - 12°c

Conservation : entre 7 et 12 ans

Domaine : Nous sommes vignerons depuis 5 générations sur la commune de Saint-Lager au pied de la célèbre Chapelle de Brouilly. Nous produisons également ; Brouilly, Côte de Brouilly, Chiroubles, Fleurie, Morgon, Moulin à Vent, Régnié, sans oublier le Beaujolais Villages, les vins blancs, rosés et effervescents. Notre Domaine obtient la consécration en 2016 avec le Chiroubles 2015 élu Meilleur Gamay du Monde. Soucieuse du respect de l'environnement, la MAISON JAMBON s'engage dans la production et commercialisation de vins blanc et rouge biologiques (collection « PURE ») .

Récompense : A venir

