

MAISON JAMBON

Domaine des Maisons Neuves

BEAUJOLAIS VILLAGES BLANC

Cépage : Chardonnay 100%

Type : Blanc

Degré Alcoolique : 13°

Terroir : Terroir argilo calcaire.

Récolte : Vendanges Mécaniques

Vinification : Pressurage direct et fermentation en cuve inox à basse température

Élevage : En cuve inox

Certification : HVE 3

Dégustation :

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

NEZ : Vin fin aromatisé aux arômes de fleurs Blanches

BOUCHE : Vin blanc sec et équilibré avec de doux arômes de fleurs et d'agrumes.

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 du célèbre Mont 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.



SAS MAISON JAMBON 166 chemin de Bergeron 69220 Saint-Lager – **Tel** : 06 22 77 63 29
Mail : contact@vinsmaisonjambon.com - **Site** : www.vinsmaisonjambon.com