

Les vins du Château de Corcelles



Beaujolais blanc Chardonnay

AOP Beaujolais Blanc

Disponible en bouteille de 37,5 cl et 75 cl

Cépage : Chardonnay à 100 %

Vignoble : 6 hectares sur nos terroirs argilo-calcaires devant le Château et au Nord près de Saint-Véran.

Âge moyen des vignes : 45 ans

Vinification et élevage : Les raisins sont vendangés tard, à la recherche d'une maturité optimale. Le vin est vinifié à température contrôlée (16-18°C) afin d'assurer une fermentation lente apportant rondeur et complexité, la fermentation malo-lactique se déclenche ensuite naturellement. Elevage en cuve sur lies avec une mise en bouteille au printemps.

Dégustation : Vin tendre et frais, au nez de fleurs blanches. Vin fruité, harmonieux développant une bonne longueur en bouche.

Conseils de service : Servir vers 8-10°C avec terrines de légumes, poissons et crustacés.