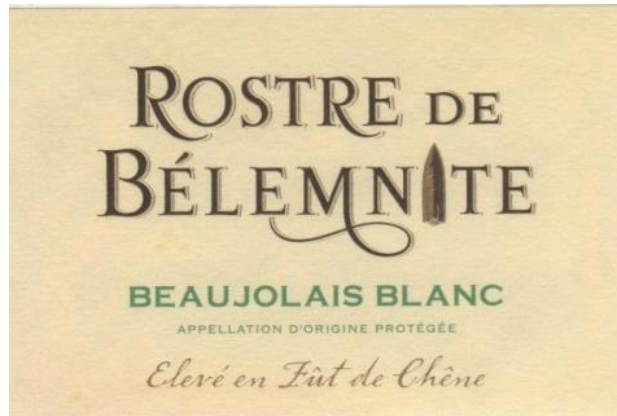




Rostre de Bélemnite - Beaujolais Blanc – Fût de chêne – Bouteille de 75 cl

Médaille d'Or - Concours des Chardonnay du Monde 2017



Le Rostre de Bélemnite est un fossile que l'on retrouve régulièrement dans nos Coteaux. Cet héritage est le signe d'un grand terroir que nous magnifions par un élevage en fût.

Caractéristiques techniques :

| | |
|------------------|---------------------------|
| Millésime : | 2016 |
| Cépage : | Chardonnay |
| Sols : | argilo-calcaire |
| Age des vignes : | Inférieur à 40 ans |
| Rendement : | 60 hectolitres / hectares |

Récolte :

Vendange manuelle. Triple tri : à la vendange, au chargement et à la réception à la Cave.

Vinification traditionnelle, pressurage direct, débordage statique, fermentation à basse température (15°C) pendant 20 à 25 jours en fût et en cuve thermo régulée. Fermentation Malo lactique réalisée à 100%. Elevage en barrique de 10 à 11 mois avec bâtonnages réguliers.

Notes de dégustation

Œil : Robe jaune or, limpide.

Nez : Premières senteurs vanillées et grillées. Le vin s'ouvre ensuite sur des notes de miel d'acacia et de fruits à chair jaune mûrs. Mariage harmonieux entre le fruit et l'élevage.

Bouche : Attaque souple. Bouche ronde et ample ou l'on retrouve les notes perçues au nez (vanille, amande grillée, miel). Vin équilibré et d'une belle longueur.

Harmonie générale : Élégance et Complexité.

Accord mets & vins : A déguster à 12° avec des Saint Jacques poêlées, poulet à la crème.

Maturité optimale : summum au cours des 3 années suivant la récolte. Selon les millésimes à conserver jusqu'à 5 ans.

Vignerons des Pierres Dorées

34 chemin des Coasses – 69620 Le Bois d'Oingt – Tel: 04 74 71 62 81 - Fax : 04 74 71 81 08 -

www.vignerons-pierres-dorees.fr