



## **Terra Iconia - Beaujolais Blanc – Bouteille de 75 cl – BIB de 5 et 10 litres**



« Terra Iconia », Terre d'Oingt, village parmi les plus beaux de France veille depuis des siècles sur nos vignes.

### **Caractéristiques techniques :**

Millésime :	2018
Cépage :	Chardonnay
Sols :	argilo-calcaire
Age des vignes :	Inférieur à 40 ans
Rendement :	60 hectolitres / hectare

### **Récolte :**

Vendange manuelle. Triple tri : à la vendange, au chargement et à la réception à la Cave.  
Macération pelliculaire, pressurage direct, débourbage statique, vinification traditionnelle, fermentation à basse température (15°C) pendant 20 à 25 jours. Fermentation Malo-lactique réalisée à 100%. Elevage sur lies fines.

### **Notes de dégustation**

Œil : Robe or claire, reflets verts, limpide, brillante.

Nez : Nez mûr associant fruits à chair blanche (poire), notes d'amande et de fleurs blanches.

Bouche : Bouche puissante, chaleureuse et ample ou l'on retrouve la palette aromatique perçue au nez.

### **Harmonie générale : Arômes & Rondeur.**

Accord Mets & Vins : Un vin généreux à déguster à 11°C sur un poisson ou une viande blanche

Maturité optimale : maintenant et jusqu'en 2020.

**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](http://www.vignerons-pierres-dorees.fr)