

BEAUJOLAIS LANTIGNIE

LES BRETELLES 2023

Cette cuvée est issue d'une parcelle de vieux chardonnay de 60 ans du lieux dit « Morne » de la commune de Lantignié. Le sol argilo-calcaire en fond de Pierre Bleu apporte au vin de la matière, de la rondeur ainsi qu'une belle tension. C'est la cuvée emblématique du domaine, un vrai blanc de gastronomie.



Cépage : Chardonnay

Couleur : Blanc

Degré alcoolique : 13.5 %

Lieu-dit : Morne

Age des vignes : 60 ans

Sol : Argilo calcaire sur fond de Pierre Bleu

Exposition : Sud-Ouest

Altitude : 330 m

Viticulture : Parcelle en conversion biologique, enherbé, labour au treuil.

Rendement : 40hl/ha

Vinification : Vendanges manuelles, macération à froid pendant 6h, fermentation de 3 semaines à 16°, élevage 11 mois à 50% en barrique, 50% cuve.

Dégustation : A l'œil, une robe or avec reflets dorés.

Au nez cette cuvée présente un mélange enchanté d'arômes d'amande, de poire et de fruit blanc tendant par la suite sur des fruits exotiques.

En bouche, de la rondeur et de la matière, accompagné de notes d'amertumes, soutenus par une belle tensions et minéralité.

Service : A servir entre 14 et 17°, optimisé par une ouverture préalable d'une heure.

Il accompagnera à merveille du foie gras, des viandes blanche en sauce, andouillette ainsi que du fromage à pâte dur.

Potentiel de garde : 8 ans