

BEAUJOLAIS
Village
BLANC


COMTE
DE MONSPEY

APPELLATION	AOC Beaujolais Village Contrôlée
VARIETES DE RAISIN	100 % cépage Chardonnay
SOL	Bénéficie des terrains argilo-calcaire
L'ESPRIT	Les vignes de 15 ans apportent à la rondeur de ce vin une note fruitée et minérale.
VINIFICATION	La vinification se fait en partie dans des cuves tarditionnelles et pour l'autre dans des futs de chênes.L'élevage se poursuit sur des lies fines jusqu'a la mise en bouteille au printemps.
TASTING	La bouche est charnue avec des arômes d'agrumes, citrons et pamplemousses, soulignés par des épices en fin de bouches
CULINARY	A servir en apéritif ou sur les poissons et crustacées. Un vin gourmand !

