



La Burgondie

Vignerons coopérateurs



EXPRESSIF ET ÉQUILIBRÉ

Beaujolais

LA DÉGUSTATION

Ceil : Robe or aux reflets éclatants.

Nez : Très expressif de fleurs (acacia, tilleul) qui développe des arômes de fruits avec finesse.

Bouche : L'attaque en bouche est puissante et d'un parfait équilibre. Le palais séduit par ses saveurs de fruits à chair blanche tels que la pêche.

LES ACCORDS METS & VIN

À l'apéritif ou accompagné de rillettes de saumon, antipasti, tapas, poisson grillé ou encore viandes blanches.

Température de service : 11 °C.

LA VINIFICATION & L'ÉLEVAGE

Cépage : Chardonnay.

Vinification : Vendange manuelle, pressurage direct, débordage statique à froid.

Fermentation en cuve thermorégulée à 16 °C.

Fermentation malolactique partielle.

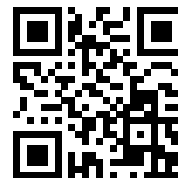
Élevage : En cuves inox pour conserver la fraîcheur du fruit.

LE TERROIR

Cette appellation régionale de 6 000 hectares débute au sud de Mâcon et se prolonge jusqu'aux portes de Lyon. Elle repose sur une mosaïque de terroirs : des granites au nord, des silices au centre, des roches calcaires dans Les Pierres Dorées.

LE SAVIEZ-VOUS ?

Le Beaujolais fait officiellement partie de la Grande Bourgogne viticole. Il tient son nom des sires de Beaujeu qui conquièrent la région jusqu'en 1400.



vincod.com/FTY14F

Il nous ressemble ce petit cavalier qui est apposé sur nos bouteilles. Il est conquérant et joyeux, indépendant et courageux, généreux et loyal. Et fier aussi de son pays, la Bourgogne, de son métier, de ses produits. Nous travaillons avec sincérité et énergie pour exprimer le meilleur de nos terroirs et vous procurer du plaisir avec nos vins. Un plaisir simple et juste. Quand vous les dégusterez, ces vins issus d'une agriculture précise et respectueuse, vous penserez certainement à nos vignerons coopérateurs qui ont donné le meilleur d'eux-mêmes, souvent depuis des générations. Vous dégusterez un petit morceau de civilisation.

Vins du Beaujolais

laburgondie.com