



Beaujolais Blanc

LES BAUDINOTS



Domaine : Baptiste AUFRANC



Degrés d'alcool : 12,5 %



Appellation : Beaujolais Blanc



Accords Mets et Vins : poissons, crustacés, fromages...



Nom de cuvée : "Les Baudinots"



Terroirs : « Les Baudinots » Sélection parcelle de 1.05 ha sur la commune de Lancié : commune du Beaujolais enclavée entre les Crus Morgon, Fleurie et Moulin à Vent.



Cépage : Chardonnay



Type de culture : culture raisonnée



Robe : Or pâle



Arômes : Des notes délicates d'agrumes avec une belle finesse et une belle longueur.



Vinification : Pressurage direct lent et à faible pression. Débourage, fermentation alcoolique à 12/14 °C d'une durée d'un mois. Débourage en fin de fermentation alcoolique, puis fermentation malo-lactique suivie d'un élevage sur lie fine en cuve d'une durée de 6 mois.



Tanins : Tanins soyeux



Age moyen de la vigne : 5 ans



Temp. de dégustation : 12°C



Prod. annuelle : 9 500 bouteilles



Potentiel de garde : 5 ans



Vendange : Manuelle

