



P. FERRAUD & FILS



BEAUJOLAIS BLANC

Appellation d'Origine Protégée

P. FERRAUD & FILS LES MERRAINS



Region France / Bourgogne / Beaujolais

Cepage Chardonnay

Sol

Sablo-argileux au nord et argilo-calcaire au sud

Vinification & élevage

Traditionnelle

Notes de dégustation

Sa robe oscille entre le jaune pâle et l'or étincelant avec de jolis reflets dorés. Au nez, il développe toutes les caractéristiques du cépage Chardonnay, avec les nuances que l'on doit au terroir, au millésime et à la vinification. On retrouve des parfums de fleurs blanches comme l'acacia, l'aubépine, le tilleul; et parfois, des fragrances de pêche blanche, d'abricot, de pamplemousse toujours relevées par une vivacité citronnée. En bouche, ce vin est à la fois harmonieux et profond. Il est très attachant par son caractère souple et solide.

Accords mets & vins

Il s'accorde parfaitement avec des charcuteries persillées, des escargots, des moules ou bien une andouillette.

Temperature de service 10 °C

Garde 1 à 4 ans, à consommer jeune

Histoire

En 1971, des parcelles de Chardonnay, sur lesquelles étaient produits des Beaujolais Blancs, ont été "réquisitionnées" pour entrer dans la nouvelle appellation Saint-Véran. Le Beaujolais Blanc est donc devenu une véritable "perle rare", il représente 1% de la production du vignoble. Il se cultive sur deux zones distinctes. La première, située au sud, offre des crus plutôt rustiques tandis que l'autre, située au nord, à la limite des appellations maconnaises, privilégie, tout comme nos sélections, la finesse.

