



Chardonnay - Château de Corcelles

2022

● Beaujolais

Beaujolais AOP

- **Format :**75cl - carton de 6
- **Taux d'alcool :** 13,5°
- **Allergène :**Sulfites

Cépage

100% Chardonnay

Tendre et plein



Domaine

Le Château de Corcelles a été reconstruit sur les bases d'une ancienne place forte édifée à l'époque carolingienne. La famille Richard reprendra le flambeau de cette prestigieuse propriété en 1984. Le vignoble s'étend sur 92 hectares, dont 7 ha produisent des vins blancs.



Vinification

Pressurage long et doux. Débourageage statique à froid. Fermentation longue s'effectuant à basse température (16 à 18°C). L'élevage se fait en cuves sur lies fines.



Dégustation

Ce joli vin offre des notes de fleurs blanches. Sa bouche est fraîche, aux arômes délicats, et soyeuse en finale.



Conseil de service

Servir à 10-12°C. Il accompagnera parfaitement un apéritif, des crustacés, des huîtres, des poissons, une cuisine à la crème ou des viandes blanches. Idéal aussi avec des pâtisseries aux agrumes ou des desserts fruités.