

# Beaujolais blanc

## Domaine Pegaz



**AOC :** Beaujolais Blanc

**Millésime :** 2018

**Cépage :** 100% Chardonnay

**Type de récolte :** vendange manuelle

**Surface :** 2,00 hectares

**Age des vignes :** 20 ans

**Production :** 4 000 bouteilles par an

**Vinification :**

Vinification à basse température pour privilégier les arômes du Chardonnay, et élevage sur lies pendant 4 mois, en cuve inox, après fermentation pour apporter de la rondeur en bouche. Pas de barriques pour privilégier les arômes de raisin frais et de fleurs blanches.

**Dégustation :**

Couleur or pâle, aux notes d'agrumes et de fleurs blanches.

Bouche harmonieuse avec une très belle longueur.

Vin apprécié en apéritif, ou sur un taboulé très frais ou avec les poissons.



**Service :** entre 10°C and 12°C

**Garde :** 4 à 6 ans.

*Les Plaisirs du Cellier* – Rue de l'Aérodrome 80 – 1130 Bruxelles - 0474/85 00 23

[lesplaisirsducellier@gmail.com](mailto:lesplaisirsducellier@gmail.com) [www.lesplaisirsducellier.com](http://www.lesplaisirsducellier.com)