

UNISSON -BEAUJOLAIS VILLAGES BLANC AOP-

VENDANGES:

A la main.

CEPAGE:

100% CHARDONNAY

TERROIR:

Le Terroir est composé de granit profond et d'argile. La vigne a été planté en 2014.

VINIFICATION:

Les raisins sont pressés dès qu'ils arrivent au chai. Puis le jus est mis dans une cuve sans sulfite.

La fermentation démarre spontanément avec les levures indigènes.

La température est maintenue en dessous de 18°C.

Ce blanc a fait ces fermentations alcoolique et malo-lactique.

ELEVAGE:

Nous élevons le vin en cuve environ 7 mois.

MISE EN BOUTEILLE:

La mise en bouteille se réalise en fonction du calendrier lunaire.

ORIGINE DU NOM:

En musique, l'Unisson est un ensemble de sons qui expriment une certaine harmonie sous la même fréquence.

CARACTERISTIQUES GUSTATIVES:

Un vin raffiné et frais avec des arômes et des saveurs d'agrumes et de fleurs, ainsi que des fruits à chair blanche tel que la pêche, avec une touche de beurre. Très long et équilibré en bouche.

Servir en apéritif et tout au long d'un repas. Nous apprécierons une salade mixte, sole meuniere, fromage de chèvre et brioche à la fleur d'oranger.