

Ephémère : Qui ne dure qu'un jour ... ou presque.
C'est l'idée d'une cuvée vinifiée à quelques
exemplaires selon les années. Elles changeront au
fils des millésimes.

IDENTIFICATION

Nom du vin : Ephémère Fig 2
Appellation : AOP Beaujolais Blanc
Couleur : Orangé
Cépage : 100 % Chardonnay

VIGNOBLE

Lieu : Châtillon, Domaine
Densité de plantation : 10000 pieds/ha
Rendements : 40 hl/ha
Age moyen des vignes : 10 ans
Sols : argilo-calcaire

VINIFICATION

Contenants : Demi-muid
Type : Egrappées
Macération : 21 jours
Sulfitage : non
Collage : non
Filtration : non
Passage au froid : non

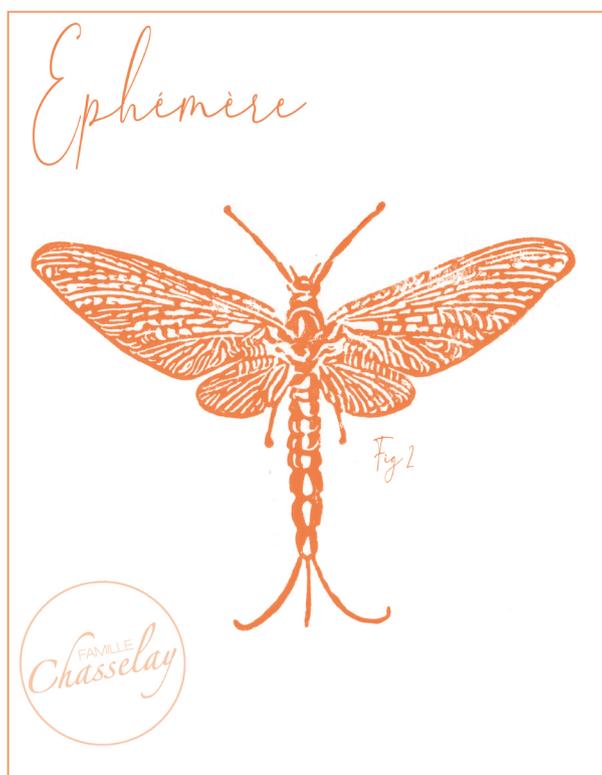
ELEVAGE

Elevage en fût de chêne : 24 mois

DEGUSTATION

Température de service : 10°C.

Caractéristiques : Un Beaujolais blanc 2019 en macération de
Chardonnay durant 21 jours et 2 ans d'élevage.
(Quantité 294 bouteilles). Note de coing, cuir, agrumes confits...



2019