



IDENTIFICATION

Nom du vin : Terroir de Châtillon
Appellation : Beaujolais
Couleur : Blanc
Cépage : 100 % Chardonnay

VIGNOBLE

Lieu dit : « le Domaine »
Surface : 0.80 Ha
Densité de plantation : 8 500 pieds/ha
Rendements : 40 hl/ha
Age moyen des vignes : 6 ans
Sols : Argilo-Calcaire

VINIFICATION

Maîtrise des températures : oui 17°C
Levures : naturelles
Fermentation malo-lactique : 50 %
Bactéries : naturelles

ELEVAGE

Contenants : demi-muids de chêne et amphores
Elevage sur lies : oui
Batonnage : oui
Collage : non
Filtration : oui
Passage au froid : non

EMBOUTEILLAGE

Date de mise en bouteille : avril
Durée de l'élevage : 8 mois

DEGUSTATION

Température de service : 10/12°C

Caractéristiques : Petite production de notre Domaine, issu de cépage Chardonnay, vinifié en demi-muid de chêne, c'est un vin blanc sec, parfumé, original et raffiné. Il peut se garder jusqu'à 5 ans.

123 Chemin de la Roche - 69380 Châtillon

Tél : Fabien : 06 15 53 01 94 / Claire : 06 83 88 55 45

www.domaine-chasselay.com

