

MILLESIME 2023

BEAUJOLAIS BLANC

BEAUJOLAIS BLANC

CHARDONNAY

Récolté entre le 7 et le 11 septembre, au milieu des vendanges des rouges, notre parcelle de Chardonnay produit en 2023 un millésime équilibré, tant sur le rendement (54hL/ha) que sur l'équilibre acidité-alcool.

Nous avons récolté uniquement tôt le matin pour garantir l'intégrité des grappes à l'arrivée au pressoir et permettre un bon débourbage.

Elevage 100% cuve inox sur lies fines pendant 8 mois.

Notre Beaujolais blanc allie fraîcheur, grâce à son acidité naturelle, et fruit, avec des notes d'agrumes et de sirop de pêche.

Il se boira jeune mais peut se conserver 3 à 5 ans, dans de bonnes conditions de cave.



CHATEAU DES JACQUES