

AURENCE

Chardonnay-Tressallier



AOC Saint Pourçain - 2020

Au Domaine des Béroles, tout commence à la vigne. Notre objectif : une culture respectueuse de notre terroir, de nos vignes et de nos raisins. Nous travaillons le sol mécaniquement sous le rang. La vigne est choyée manuellement.



Cépage(s)

80% Chardonnay, 20% Tressallier



Terroir

Assemblage de parcelles

Sols argilo-calcaires

Exposition sud-est



Vinification

Récolte manuelle en caisse de 25 kgs

Tri sélectif manuel sur table de tri

Pressurage direct à basse pression

Débouillage à froid (9°C)

Vinification et fermentation à basse température

(13°C en début jusqu'à 17°C en fin)



Élevage

4 à 6 mois en cuve sur lies fines



Température de service

9° et 11°C



Note de dégustation

Nez aromatique de fleurs blanches soutenu par une bonne minéralité. Ses arômes fruités et floraux vous raviront par leurs complexités et leurs subtilités. Ce vin complet frappe par son équilibre, son intensité et sa finesse.



Accords mets et vin

A déguster à l'apéritif, avec des poissons grillés ou au beurre blanc, viandes blanches et fromages...



Mise en bouteille au domaine

Bouchon en liège naturel

Disponible en 37,5cl, en bouteille ou en magnum

