

Beaujolais blanc en fût - Domaines des Glycines

Vin en conversion vers la bio

AOC Beaujolais Villages

🔗 L'histoire du domaine

Le Domaine des Glycines se situe à Chiroubles, le plus haut perché des Crus Beaujolais.

Vignerons de père en fils, nous exploitons 7 hectares en Chiroubles, Morgon, Beaujolais-Villages Blanc et différents cépages en Vin de France.

Nos vignes âgées de 10 à 80 ans sont exposées au sud, dans un terrain sablonneux granitique, sur des parcelles en coteaux.

La plupart des travaux de l'année sont effectués manuellement.

Nous utilisons principalement des produits homologués biologiques car nous sommes en cours de conversion vers la bio.

🔗 Notes de dégustation

Arômes beurrés, agrumes et poivrés en fin de bouche.

L'élevage de **12 mois en fûts de Bourgogne**.

Cépages

- 100% chardonnay

Ce vin convient avec

Apéro - Plat - Fromage

- Viandes blanches,
- Poissons, fruits de mer,
- Plat à base de crème,
- Fromage.

Ce vin se déguste

- Servir à 10 - 12 °c, 2h au frigo, ouvrir 15min avant

- Temps de garde : 3 à 8 ans

