

Beaujolais blanc

Les Vins Louis Tête - AOP Beaujolais, Beaujolais, France

Blanc sec.
Vin élégant et fruité aux arômes de fruits blancs et notes florales

• PRÉSENTATION

› PRÉSENTATION

Climat tempéré, avec des écarts importants de température

› TERROIR

Argilo-calcaires

› A LA VIGNE

Agriculture conventionnelle. Vendanges manuelles .

› VINIFICATION

Traditionnelle Cuves inox. 12,5%

› CÉPAGES

chardonnay

• CONSEILS

› DÉGUSTATION

Robe jaune or. Nez de fruits à chair blanche (pêche, poire) et notes florales. Bouche ample et charnue, évoluant sur des notes d'acacia et touche miellée.

› SERVICE

Service: 9°C. A déguster dans les 3 ans.

› ACCORDS METS-VINS

A l'apéritif, sa fraîcheur nous ravive le palais, mais il se marie aussi avec les hors d'œuvre, les escargots, les cuisses de grenouille, les crustacés et les poissons.

