



Château de Corcelles

L'ÂME DU BEAUJOLAIS



Chardonnay 2022 Beaujolais blanc - 100% chardonnay



MILLÉSIME 2022 : Cette année, les vendanges ont débuté le 22 Août. La canicule et la sécheresse de l'été ont favorisé la maturation précoce des baies ainsi que leur concentration. Les pluies de la fin août sont ensuite venues réguler ces maturités promettant ainsi de baies mûres, juteuses et très saines. Ce millésime solaire ressemble à 2020 avec de jolies maturités, ce qui promet des vins élégants et riches, concentrés et fruités.

TERROIR : Issu de parcelles plantées en Chardonnay sur 7 hectares de vignes aux sols argilo-calcaires sur les secteurs de Pruzilly et de Corcelles en Beaujolais.

VINIFICATION ET ÉLEVAGE : Une récolte à maturité optimale, une vinification à température contrôlée afin d'assurer une fermentation lente pour apporter rondeur et complexité. Élevage en partie en fût de chêne.

DÉGUSTATION : Il arbore une robe dorée claire. Un premier nez floral évolue vers un bouquet complexe mêlant fruits exotiques (litchi) et noisettes grillées. Fidèle à son cépage « Chardonnay », il livre une bouche minérale et ciselée, arrondie par une texture mielleuse, puis se termine par une finale délicatement boisée et de longue persistance. Un vin de garde.

ACCORD METS & VIN : Foie gras, poisson grillé, volaille.

DEGRÉ D'ALCOOL : 13,5°

