



Château de Corcelles

L'ÂME DU BEAUJOLAIS

CHARDONNAY 2025



Beaujolais Blanc - 100 % Chardonnay

MILLESIME 2025: Le mois d'avril en Beaujolais a été particulièrement ensoleillé, offrant un débourrement précoce des vignes et un début prometteur pour la saison.

De mai à juin, notre belle région a bénéficié de pluies régulières, apportant une hydratation naturelle et nécessaire à nos sols. Bien que le soleil se soit fait plus discret durant cette période, la floraison a débuté dès le début juin, une légère avance qui témoigne de la vigueur de nos vignes. Le début de juillet, encore légèrement humide, a rapidement évolué vers des conditions parfaites pour la maturation de nos raisins.

Des journées ensoleillées et chaudes, sans excès de chaleur, accompagnées de nuits fraîches, ont créé le cadre parfait pour une récolte prometteuse.

TERROIR: Issu de parcelles de Chardonnay réparties sur 7 hectares de vignes, ce vin provient de sols argilo-calcaires situés sur les secteurs de Pruzilly et de Corcelles-en-Beaujolais.

VINIFICATION ET ELEVAGE : 80 vendangeurs récoltent les raisins en les sélectionnant avec soin. Ils sont ensuite triés une seconde fois dans la benne. La vinification est réalisée dans notre cuverie ultra-moderne, selon les méthodes traditionnelles du Beaujolais. Pour cette cuvée parcellaire, une partie de l'élevage est effectuée en demi-muids pendant environ 6 à 8 mois.

DEGUSTATION: Sa robe est d'un or pâle. Les premiers arômes floraux laissent place à un bouquet complexe de fruits exotiques, notamment le litchi, accompagné de délicates notes de noisettes grillées. Fidèle à son origine chardonnay, la bouche révèle une belle minéralité, équilibrée par une texture onctueuse aux accents miellés. La finale, élégante et subtilement boisée, s'étire avec finesse et longueur : un vin de garde d'une grande élégance.

ACCORD METS & VINS: Ce vin s'accorde à merveille avec du foie gras, du poisson grillé ou de la volaille rôtie. Pour une option végétarienne raffinée, essayez-le avec un risotto aux légumes de printemps ou une tarte aux courgettes et au citron — des plats qui mettent en valeur la fraîcheur et la finesse du vin.

DEGRE D'ALCOOL: 12.5 °

