



Château de Corcelles

L'ÂME DU BEAUJOLAIS



Chardonnay 2023 Beaujolais blanc - 100% chardonnay



MILLÉSIME 2023 : Cette année, les vendanges ont commencé le 04 Septembre. L'été a été caractérisé par une météo variable, alternant entre des épisodes de pluie, de fraîcheur et des périodes caniculaires. Malgré les défis posés par les fortes chaleurs, nous avons su nous adapter afin de récolter des raisins d'une belle qualité, malgré le déficit en eau. Les nuits plus fraîches ont contribué à préserver les arômes délicats, donnant aux vins un caractère fruité et une élégance remarquable. En définitive, le millésime 2023 se distingue par des vins frais, équilibrés et d'une grande finesse.

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°

