



Chardonnay - Château de Corcelles

2022

● Beaujolais

Beaujolais AOP

- **Format :**75cl - carton de 6
- **Taux d'alcool :** 13,5°
- **Allergène :**Sulfites

Cépage

100% Chardonnay

Tendre et plein



Domaine

C'est au 15e siècle qu'Antoine de Laye débute la reconstruction du Château de Corcelles sur les bases d'une ancienne place forte édifiée à l'époque carolingienne. La rivière Douby, qui coule au pied du Château, marquait la limite entre les diocèses d'Autun et de Lyon, les comtés de Bourgogne et du Beaujolais. C'est aujourd'hui, à quelques kilomètres près, la frontière entre les départements de la Saône et Loire et du Rhône. A partir de 1984, la famille Richard reprend le flambeau du prestigieux domaine.



Vinification

Pressurage long et doux. Débourageage statique à froid. Fermentation longue s'effectuant à basse température (16 à 18°C). L'élevage se fait en cuves sur lies fines.



Dégustation

Ce joli vin offre des notes de fleurs blanches. Sa bouche est fraîche, aux arômes délicats, et soyeuse en finale.



Conseil de service

Servir à 10-12°C. Il accompagnera parfaitement un apéritif, des crustacés, des huîtres, des poissons, une cuisine à la crème ou des viandes blanches. Idéal aussi avec des pâtisseries aux agrumes ou des desserts fruités.