

# B

DOMAINE DE  
**BRIANTE**  
— vins & terroirs —



## Beaujolais Blanc 2020

Appellation Beaujolais Blanc Contrôlée

Cépage : 100% Chardonnay

Alcool : 13.5 % vol

Age des vignes : 35 ans

Exposition : Est

Densité de plantation : 8000 pieds/ha

Sol : Argilo calcaire

Sous-sol : Argilo-calcaire

Culture raisonnée

Vendanges : Manuelles

Rendements : 40 hl/ha

**Viticulture et Vinification** : Le millésime 2020 fût atypique, un printemps précoce et doux, et un été caniculaire d'une extrême sécheresse. Les vendanges ont commencé le 26 Aout. Nous avons eu un très beau temps pendant toute la période de récolte ce qui nous a permis de terminer le 30 Aout. Les raisins de chardonnay sont pressés directement après récolte et le jus est mis en cuve inox pour le débouillage puis une fermentation à basse température (16°C) pendant une vingtaine de jours.

**Avis du vinificateur** : Le millésime 2020 offre une belle fraîcheur avec des arômes d'agrumes. En bouche, l'attaque est fraîche et équilibrée ou l'on retrouve des notes de pêche, un joli volume et une belle longueur.

*Disponible en bouteille (75cl) et magnums(1.5L)*

**CONTACTS** [www.domainedebriante.fr](http://www.domainedebriante.fr) / [lfaupin@gmail.com](mailto:lfaupin@gmail.com) / 06 83 31 28 50