

B

DOMAINE DE
BRIANTE
— vins & terroirs —



Beaujolais Blanc 2022

Appellation Beaujolais Blanc Contrôlée

Cépage : 100% Chardonnay

Alcool : 13.5 % vol

Age des vignes : 25 ans

Exposition : Est

Densité de plantation : 8000 pieds/ha

Sol : Argilo calcaire

Sous-sol : Argilo-calcaire

Culture raisonnée

Vendanges : Manuelles

Rendements : 45 hl/ha

Date des vendanges : 23 Août

Viticulture et Vinification : Le millésime 2022 a été caractérisé par une saison très précoce avec un printemps chaud suivi d'un été caniculaire accompagné d'une sécheresse marquée. La maturité est arrivée à un bon équilibre le 23 août, premier jour des vendanges. Nous avons eu un très beau temps pendant toute la période de récolte ce qui nous a permis de terminer le 29 août. Les raisins 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 2022 offre une belle souplesse et un joli équilibre. On retrouve des notes d'agrumes et un côté minéral avec de la rondeur en fin de bouche.

Disponible en bouteille (75cl) et magnums (1,5l)

Disponibilités : 5 000 bouteilles (75cl)

CONTACTS www.domainedebriante.fr / contact@domainedebriante.fr / 04 74 66 72 34