Fiche technique

Beaujolais blanc cuvée L'Exception 2025



EXCEPTION 2025

- Superficie: 2Ha.
- Exposition: Sud, Sud-Est
- Cépage: Chardonnay
- Nature du sol: Granit situé sur l'aire d'appellation Chiroubles
- Vinification: Macération pelliculaire de quelques heures pour amener plus de gras, puis pressurage.
- Elevage: En cuve inox .
- Robe: D'un jaune lumineux et brillant
- Nez: livre d'agréables parfums de fleurs.
- Bouche: grasse et marquée par des impressions minérales.
- Accords sur table: A l'apéritif , ou classiquement sur un poisson en sauce mais sera également excellent dur de belles asperges.

Température de dégustation: 8°C à 10°C

Pour la petite histoire:

Cette cuvée de Beaujolais blanc c'est le pari fou de replanter du Chardonnay sur les terroirs granitiques de Chiroubles en souvenirs d'une parcelle de Chardonnay (arrachée il y a plus de 30 ans, les raisins étaient petits du fait de la nature du sol mais très dorés avec de très beaux arômes donnant un vin gourmand et plaisant.

Domaine Cheysson

Clos les Farges