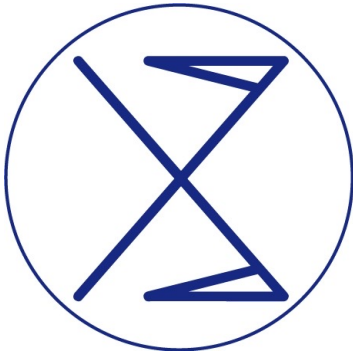




VICTOIRE D'AFFAUX

LE CHÂTELARD

DESCRIPTIF

Notre Beaujolais Blanc Le Châtelard est issu d'une unique parcelle idéalement située sur la commune de Lancié. La cuvée est vinifiée séparément. Le vin présente une très belle robe dorée, pâle. Le Chardonnay apporte une belle expression aromatique de fruits à chair blanche : pêche, poire. En bouche, on retrouve ces arômes de fruits, une belle minéralité avec des notes salines, suivis d'un milieu de bouche ample et rond

Un grand Beaujolais Blanc, bel équilibre, très belle longueur, vinifié à basse température afin de préserver l'acidité et d'extraire un maximum d'arômes en toute subtilité. La cuvée est ensuite élevée 12 mois en fût de chêne afin d'apporter de la complexité aromatique avec des notes vanillées et toastées.

TERROIR

Nos jeunes vignes de Chardonnay reposent sur des sols argilo-calcaires et plus précisément sur la motte castrale calcaire du Châtelard à Lancié. L'exposition Est permet à nos vignes de bénéficier d'une exposition idéale pour le mûrissement des raisins.

ACCORD METS & VIN : Servir à 13° C

- Noix de Saint-Jacques snackées, accompagnées de purée de panais et fondue de poireaux.
- Volaille fermière à la crème et aux morilles, accompagnée de riz pilaf ou tagliatelles fraîches.
- Comte affiné 18 à 24 mois, accompagné de quelques noix et pain de campagne.



www.vignoblesvictoiredaffaux.com
contact@victoiredaffaux.com
+33 (0) 6 43 80 26 34