

BEAUJOLAIS BLANC

LES GALLONG

CÉPAGE

Chardonnay

TERROIR

Argilo calcaire

RENDEMENT

40hl/ha

VINIFICATION

Pressurage direct

Fermentation alcoolique avec levures indigènes

Fermentation malolactique

Elevage en foudre de 30HL et cuve béton de 30HL durant 18 mois

Pas de filtration Pas de soufre

Dispo 18 Mois après les vendanges

PRODUCTION

6000 bouteilles

