

BEAUJOLAIS-VILLAGES

«Blanc»

Vin frais et fruité



Domaine de Gry-Sablon

🍇 Secrets de la Cuvée

Il y a déjà quelques années que Christine et Dominique ont tenté l'aventure en « blanc » dans une région acquise au vin rouge. Ces vins sont la perle rare du vignoble.

Le Chardonnay cultivé sur le terrain argilo-granitique nous offre des arômes subtils de fruits frais type agrumes et de fleurs blanches.

La bouche présente un équilibre abouti entre fraîcheur, rondeur, et finesse.

★ Les Mets

Avocat farci aux crevettes, coquille St Jacques, feuilleté de poisson, mousse de poisson, les grenouilles, salade composée, champignons de Paris à la crème, bouchée à la reine, andouillette au vin blanc, émincé de veau au curry, poulet au curry.

En apéritif avec des amuse-bouches.

🗨 Le Service

Température de dégustation	10 °C
Optimum de dégustation	entre 6 mois et 3 ans
Conseil du vigneron	- entre 6 mois et 3 ans pour son côté frais et fruité. - entre 3 et 5 ans pour une maturité complète.
Température de conservation conseillée	entre 10 et 14 °C



Fiche Technique

Histoire de l'appellation

La création de cette appellation remonte au 12 septembre 1937, mais c'est en 1950 que l'INAO (Institut National des Appellations d'Origine) officialise l'AOC Beaujolais-Villages, devenant la première AOC française à utiliser le terme de « villages ».

Le Beaujolais-Villages Blanc ne représente que 0.2 % de l'appellation en 2012.

Le Vignoble

Cépage : Chardonnay

Première récolte du Domaine en Beaujolais-Villages Blanc: 2010

La parcelle « Replat de Vavre » située à Emeringes possède une aptitude parfaite pour la production de Beaujolais-villages blanc.

Le sol argilo-granitique nous apportant la structure et la finesse aromatique.

La vigne est conduite en taille guyot simple sur une forte densité de plantation (8.000 pieds / ha).

Le vignoble est en culture raisonnée.

Age moyen de la parcelle : 13 ans.

La Vinification

La vendange est toujours récoltée en début de matinée pour bénéficier de la fraîcheur nocturne.

Après une macération de quelques heures, un pressurage délicat est pratiqué.

Le débourage est statique après refroidissement.

La régulation thermique de nos cuves inox nous permet une fermentation alcoolique à basse température.

La fermentation malolactique est effectuée.

L'élevage sur lies fines est de 4 à 5 mois en cuves inox.

Après une stabilisation par le froid, la mise en bouteille est réalisée sur le Domaine.

Domaine de Gry-Sablon

Les Chavannes - 69840 ÉMERINGES - Tél : (33) 04 74 04 45 35 / Fax : (33) 04 74 04 42 66

www.gry-sablon.com