

DOMAINE DE
LA CHAPELLE
JULLIÉ

BOURGOGNE

APPELLATION BOURGOGNE CONTRÔLÉE
MILLÉSIME 2025

Terroirs

PARCELLE : Les Allys

- village de Jullié 420m d'altitude
- vignes âgées de 18 ans

CÉPAGE : Chardonnay Blanc

GÉOLOGIE: Argilo-calcaire

Vinification

VENDANGES MANUELLES

VINIFICATION :

Pressurage en grappes entières.
Fermentation en cuve inox et demi muid.
Elevage sur lies fines durant 6 mois.

ÉLEVAGE : 6 mois en cuve inox
degré : 12,5%vol.

Arômes et saveurs

DÉGUSTATION :

Robe jaune pâle. Joli nez de fleur blanche,
Bouche sur les fruits jaunes et note de lila, finale anisée.
Vin très élégant dans la veine des grands blancs du Beaujolais.

ACCORDS METS-VINS :

Salade de pointe d'asperges,
gaspacho de fraises, langoustes

disponible en 75 cl

