CHÂTEAU
POUGELON
EN BEAUJOLAIS DEPUIS 1662

Ce Beaujolais Blanc, cultivé en agriculture biologique et vinifié sans intrants, est issu d'une parcelle de Chardonnay située sur la commune de Porte des Pierres Dorées. Le sol argilo-calcaire de cette partie sud du Beaujolais est le terroir de prédilection du Chardonnay.

This Beaujolais Blanc, grown organically and vinified without any inputs, comes from a plot of Chardonnay located in the commune of Porte des Pierres Dorées. The clay-limestone soil of this southern part of Beaujolais is the preferred terroir for Chardonnay.

BEAUJOLAIS BLANC 2023
Pierres Dorées



TERROIR

Sols argilo-calcaires.
Climat tempéré avec un ensoleillement favorable, mais avec de fortes variantes dues aux conflits entre influences océanique, continentale et méditerranéenne.
Chardonnay 100%.

TERROIR

Clay-limestone soils.
Temperate climate with favorable sunshine, but with strong variations due to conflicts between oceanic, continental and Mediterranean influences.
Chardonnay 100%.

VINIFICATION

Vendanges manuelles avec un tri à la vigne et à l'arrivée en cave. Pressurage puis fermentation spontanée en cuve inox thermorégulée. Elevage sur lies fines pendant 14 mois en cuve inox et béton ovoïde.

VINIFICATION

Hand harvesting and strict sorting of the clusters in the vineyard and cellar. Direct pressing. Spontaneous fermentation in a thermoregulated stainless steel tank. Aging on fine lees for 14 months in stainless steel tank and concrete egg.

DÉGUSTATION

ROBE : Jaune d'or

NEZ : Un nez expressif, floral avec une pointe de fruits blancs (pomme, poire) et d'agrumes.

BOUCHE: Notes minérales et acidulés (pomme verte, agrumes), ce vin présente une belle fraîcheur et une superbe tension.

ACCORDS METS & VINS : Aperitif, andouillette, curry de légumes, fromages de chèvre.

TEMPÉRATURE DE SERVICE : 11 - 13°C

TASTING NOTES

COLOUR : Golden color

NOSE : Expressive, floral, with a hint of white fruits (apple, pear) and citrus notes.

PALATE : Mineral and fruit-driven notes of green apple and citrus fruit, this wine has great freshness and vibrant acidity.

FOOD MATCHES: Aperitif, andouillette, vegetable curry, goat cheeses.

SERVICE TEMPERATURE : 11 - 13°