

BEAUJOLAIS BLANC 2019

« LES VIGNES DE LA ROCHE »

Château de Lavernette



Situation : Sur le mamelon rocheux de Chaintré, entre Beaujolais et Mâconnais, le château de Lavernette abrite une famille en or. En 1988, Bertrand de Boissieu retire de la coopération les vignes familiales. Son fils Xavier rentre en 2003 des États-Unis avec Kerrie, une œnologue qui deviendra sa femme et bras droit. Aux

commandes du domaine de 11.7ha en 2007, il entame une double certification bio et biodynamique, validée en 2010. Dans un style concentré, moderne et sans fard, les gamays font montre d'élégance et de cette sève propre à la vinification en grappes entières. Les blancs vieillissent avec grâce.

Encépagement : Chardonnay

Terroir : Argilo-sableux avec des veines de calcaire, 3.05 hectares exposé sud/sud-est

Température de Service : 10°C.

Potentiel de Garde : 2022 à 2025

Observations : Une robe pâle et brillante, ce Beaujolais blanc se découvre avec des senteurs de fleur de tilleul et roses. Une note fruitée de fruits à noyaux en bouche accompagnés d'une jolie acidité offre à ce vin un très bel équilibre plaisant et rafraichissant.

Quelques accords : Gratin de Crustacés, Sole de l'Atlantique rôtie au fenouil, Quenelle de Brochet au coulis d'étrille...

