

## **BEAUJOLAIS**

# **LA GALOCHE BLANC**

### **CÉPAGE**

100% Chardonnay

### **VIGNES**

30 ans

### **TERROIR**

Argilo-calcaire

### **RENDEMENT**

55hl par hectare

### **VINIFICATION**

Pressurage direct

Fermentation alcoolique avec levures indigènes

Fermentation malolactique

Elevage en cuve acier inoxydable durant 6 mois

Sulfites ajoutés à la mise

Légère filtration

Disponible au mois de Mars de l'année suivant les vendanges

### **PRODUCTION**

20 000 bouteilles

