

Beaujolais Blanc

Domaine Montangeron · Chardonnay

Sélectionné par la cave Distri About, à Champenoux. Fiche de dégustation et suggestions d'accords préparées par Fabien About, à partir des informations du domaine et de sources spécialisées.

FICHE DESCRIPTIVE

PRODUCTEUR	Domaine Montangeron (vigneron-récoltant)
APPELLATION	Beaujolais Blanc AOC
COULEUR	Blanc sec
CÉPAGE	Chardonnay (100 %)
MISE	Mise en bouteille au domaine

NOTE DE DÉGUSTATION

Beaujolais blanc de chardonnay, frais et fruité, sur les terroirs du nord du Beaujolais proches du Mâconnais.

Au nez

- Fleurs blanches
- Agrumes et pomme
- Fruits blancs

En bouche

- Fraîche et ronde
- Équilibrée
- Finale nette

EN UNE PHRASE

Un Beaujolais blanc **frais et fruité**, sur les fleurs blanches et les agrumes — un chardonnay tout en équilibre.

LE CÉPAGE

- **Chardonnay (100 %)** — fraîcheur, agrumes et rondeur ; le grand blanc bourguignon, ici en Beaujolais.

- **Terroir** — sols argilo-calcaires du nord du vignoble, propices à la fraîcheur.

ACCORDS METS & VINS

Un blanc convivial, à l'apéritif comme sur les poissons et volailles.

À TABLE

- À l'apéritif
- Poissons
- Volaille

FROMAGE

- Fromages de chèvre

L'ACCORD PRÉFÉRÉ DE FABIEN

Terrine de poisson et un verre bien frais. La fraîcheur et le fruit du chardonnay en font un blanc d'entrée idéal.

LE SERVICE

- **Température** — servir entre 10 et 12 °C.
 - **Verre** — un verre à vin blanc.
 - **Garde** — à boire jeune.
-

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. À consommer avec modération.