

FICHE DE CAVE



Domaine : Château Bonnet
Région : Beaujolais
Appellation : Beaujolais
Nom : Chardonnay
Couleur : Vin blanc
Millésime : 2008
Cépage(s) : 100% Chardonnay

Degré en alcool : 13
Boire : 2010

Boire avant : 2012

Ouvrir : et servir
Servir : en 6 et 10°C

Suggestions gourmandes :

A déguster en apéritif ou sur des produits de la mer, des entrées, des poissons cuisinés : queue de langoustines aux blancs de poireaux, filet de loup au beurre d'orange, goujonnette de sole meunière aux moules, escalope de saumon aux huîtres...

Description :

Pierre-Yves Perrachon soigne son Chardonnay aussi bien que son Gamay : les pieds de vignes sont conduits en lutte raisonnée depuis 1999 et s'expriment au mieux sur des sols argilo-limoneux. Vin rare de l'appellation (le Beaujolais blanc représente moins de 1% de la production beaujolaise), il est bien dans son temps, savoureux à souhait, vif et frais, pourvu d'un nez épicé, sur des arômes de fleurs blanches. A déguster dès aujourd'hui !

REGISTRE

Date achat	Nombre de bouteilles	Format	Prix d'achat	Emplacement

Commentaires :