



CHÂTEAU des BACHELARDS

BEAUJOLAIS BLANC 2022

Le vignoble du Château des Bachelards fut créé par les moines Bénédictins de Cluny vers l'an 1100. Aujourd'hui, il s'étend sur 12 hectares entièrement conduits en agriculture biologique et biodynamique, dans le respect de cet héritage monastique. L'absence de chimie sur les sols depuis 16 ans ainsi que les pratiques biodynamiques offrent aux terroirs la possibilité de pleinement s'exprimer dans les vins des Bachelards.

Le Beaujolais blanc est issu de vignes de chardonnay cultivées sur des sols de granite profond qui lui confèrent une surprenante palette aromatique florale. Ces sols, plus frais que ceux de coteaux réservés pour nos crus, ont permis au vin de conserver une incroyable fraîcheur malgré l'été solaire du millésime 2022.

APPELLATION: Beaujolais Blanc AOP

DEGRES: 12.5 %

VITICULTURE: Troisième et dernière année de conversion à l'agriculture biologique et biodynamique. Haute densité (10 000 pieds/hectare). Chardonnay en sélection massale. Agroforesterie et couverts végétaux dans les vignes pour l'équilibre du biotope et la biodiversité. Cueillette manuelle des fruits à maturité optimale dans des caissettes de 16kg. Rendements très faibles de l'ordre de 30 hl/ha.

VINIFICATION ET ELEVAGE : Réception de vendanges par gravité, pressurage direct à l'abri de l'oxygène. Levures indigènes uniquement. Le vin est élevé pendant 12 mois en fût et batonné régulièrement pour réveiller sa grandeur.

DEGUSTATION : Une robe dorée éclatante et un nez qui exhale le jasmin, l'aubépine et le citron. La bouche est tendue, minérale et incroyablement aromatique.

ACCORDS METS & VINS : Ce vin peut être dégusté frais en apéritif où il accompagnera à merveille des antipasti italiens, à base de tomate, d'anchois ou de tapenade. Il pourra également être accordé avec un fin filet de sandre agrémenté d'une sauce au beurre aux agrumes.