



## CHÂTEAU des BACHELARDS

Le vignoble du Château des Bachelards fut créé par les moines Bénédictins de Cluny vers l'an 1100. Aujourd'hui, il s'étend sur 18 hectares entièrement conduits en agriculture biologique et biodynamique, dans le respect de cet héritage monastique. L'absence de chimie sur les sols depuis 17 ans ainsi que les pratiques biodynamiques offrent aux terroirs la possibilité de pleinement s'exprimer dans les vins des Bachelards.

## BEAUJOLAIS BLANC 2024

Le Beaujolais blanc est issu de vignes de chardonnay cultivées sur des sols de granite profond qui lui confèrent une surprenante palette aromatique florale. Plus frais que les coteaux dédiés à nos crus, ces terroirs préservent l'acidité naturelle du raisin et confèrent au vin une fraîcheur précieuse, caractéristique des grands blancs. Un élevage en fûts, accompagné de bâtonnages réguliers, vient parfaire cet équilibre en apportant rondeur et complexité.



APPELLATION : AOC Beaujolais Blanc

CEPAGES : Chardonnay

DEGRES : 13 %

VITICULTURE :



Biologique certifiée par Alpes Contrôles FR-BIO-15 et biodynamique certifiée par Demeter et Biodyvin. Haute densité (10 000 pieds/hectare), très vieilles vignes de gamay 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. Fermentation en levures indigènes. Le vin est élevé pendant 8 mois en fût et bâtonné régulièrement pour réveiller sa grandeur.

DEGUSTATION :

La robe est dorée éclatante. Au nez, les notes florales d'aubépine s'entrelacent aux fruits blancs mûrs et à un doux parfum de viennoiseries. La bouche, enveloppante et généreuse, est portée par une fraîcheur subtile et de fins amers en filigrane.

ACCORDS METS & VINS :

Ce vin peut se déguster frais à l'apéritif, où il accompagnera parfaitement des antipasti italiens à base de tomates, d'anchois ou de tapenade.

Il se marie également très bien avec un filet de sandre cuit dans une sauce au beurre d'agrumes, ou encore avec une tarte fine aux pommes et une crème légère à la vanille.

