



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.

PETITE FLEUR BLANC 2024

Petite Fleur Blanc est élaboré grâce au viognier qui s'épanouit sur les terroirs frais et granitiques du Beaujolais. Il y puise une belle acidité naturelle équilibrée par la rondeur et la voluptuosité issues de la vinification et de l'élevage en amphore sur lies. C'est un vin aérien aux parfums d'agrumes et de fleurs d'oranger envoûtants.



APPELLATION : IGP Comtés Rhodaniens

DEGRES : 12.5 %

CEPAGES : Viognier

VITICULTURE :



Biologique certifiée par Alpes Contrôles FR-BIO-15 et biodynamique certifiée par Demeter et Biodyvin. Haute densité (10 000 pieds/hectare), agroforesterie et couverts végétaux dans les vignes pour l'équilibre du biotope et la biodiversité. Ebourgeonnage et vendanges en vert pour maîtriser le rendement et obtenir une maturité plus poussée et une meilleure concentration des arômes. 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 amphores en terre cuite par les levures indigènes. Elevage de 8 mois sur lies de fermentation, naturellement bâtonnées par les mouvements de convection internes à l'amphore.

DEGUSTATION :

Une robe lumineuse et teintée de reflets dorés, un nez aux parfums intenses d'agrumes et de fleurs. En bouche, le vin est délicat avec un bel équilibre entre la tension naturelle d'un viognier sous nos climats et la rondeur amenée par un élevage sur lies en amphore.

ACCORDS METS & VINS :

Petite Fleur Blanc accompagnera parfaitement la cuisine d'été française : une ratatouille avec une filet d'huile d'olive extraite à froid ou bien des aubergines grillées au parmesan. Le viognier s'accordera également avec des noix de Saint-Jacques poêlées au beurre d'agrumes accompagnées d'un carpaccio de pamplemousse.

