

Beaujolais Cuvée La Goyette d'Or



- **Le vigneron :** Jean Baptiste Charmet
- **Production annuelle moyenne :** 8000 btles
- **Degré Alcoolique :** 12.5%/vol
- **Disponible en :** 75cl

- **Cépage :** 100 % Chardonnay
- **Type de Sol:** Granitique, Argilo Calcaire
- **Rendement:** 70 hl/ha
- **Age des vignes :** 30 ans
- **Vendange :** Manuelle.

Grand Vin du Beaujolais

Vinification:

Fermentation alcoolique en cuve à basse température pour élaborer un Chardonnay gras et en finesse.

Elevage:

Cuve Inox



«Oeil brillant et limpide. Nez aux arômes floraux. Bouche Ronde et élégante.»

Tenue et conservation

Conservation de 5 ans



Gastronomie – Accords culinaires :

Servir à 10° C

Accompagne les entrées, poissons, viande blanche et en apéritif.

Récompenses :

-
-
-
-



Le MOT DU VIGNERON :

« *Rareté à découvrir, il va vous étonner.* »

Beaujolais Cuvée La Goyette d'Or



- **The winemaker :** Jean Baptiste Charmet
- **Annual production :** 8 000 btles
- **% Alc. :**12.5%/vol
- **Available in :** 75cl
- **Grape Variety:** 100 % Chardonnay
- **Type of soil :** Granitic, Calcareous clay
- **Yield:** 70 hl/ha
- **Age of the vine:** 30 years
- **Harvest :** Manual

Grand Vin du Beaujolais

Vinification:

Low temperature alcoholic fermentation in vats to gain body and finesse.

Maturing:

Maturation in stainless steel vats



« *Appearance : clear and bright. Floral nose. Palate : round & elegant..*»

Aging potential :

5 years



Culinary agreements:

To serve at 10° C

Good match with fish, plain white meat, starters. May be consumed as an "aperitif"

AWARDS :

-
-
-
-



Winemaker comments ::

« *Exceptionnal, worth trying... expect to be surprised !..*»