

Domaine:	VALETTE (Maison)
Nom du vin:	MesdemoiZelles
Millésime:	2014
Appellation:	Vin de France
Région géographique:	Beaujolais
Type de vin:	Blanc
Contenant:	Bouteille
Cépage:	100% Chardonnay
Teneur en alcool:	13.0%
Teneur en soufre:	Sans intrants rajoutés
Âge des vignes:	Entre 40 et 80 ans
Sols:	Parcelles sur des sols argilos-calcaires
Météo annuelle:	2014 à été un millésime compliqué avec un printemps très pluvieux, un été chaud mais une belle fin d'été.
A la vigne:	Vieilles vignes de chardonnay
Vinification:	Vendange à la main. Une fois ramenés au chai, les raisins sont légèrement foulés dans le pressoir. Les jus sont mis en tonneaux et reposent sur leurs lies. Ils sont soutirés après une année juste avant les vendanges et mis en btiles.
Dégustation au nez:	Au nez, parfums d'agrumes, de pamplemousse et miel d'acacia, avec aussi une belle floralité. Notes de noisettes ou d'amandes grillées avec une finale sur des notes mentolées
Dégustation en bouche:	Belle persistance aromatique, longueur et minéralité en bouche supportée par une belle acidité.
Accords:	Se marie particulièrement bien avec un turbot ou une volaille à la crème
Remarques:	Pouilly-Vinzelles recâlé à l'agrément mais qui garde la suavité et la précision d'un grand Valette

