

*Cuvée Sensation - 2020*

## CAVE DE CLOCHERLE

AOP BEAUJOLAIS-VILLAGES



Alcool  
13 % Vol.



Chardonnay



3 - 5 ans



8 - 10 °C

### TERROIR

Granite argilo  
sableux

### VINIFICATION

Pressurage dès le ramassage terminé.  
Fermentation en fût de chêne 9 à 12  
mois.

### DÉGUSTATION



Robe or.



Un nez complexe d'épices avec des  
notes beurrées et vanillées.



La bouche est ample.

### ACCORD METS ET VINS



Produits nobles



Plateau de fruits  
de mer



Viandes blanches



Cave de Clochemerle



@cavedeclochemerle

### CONTACT

Cave de Clochemerle - 22 Place du Petit Tertre,  
69460 VAUX-EN-BEAUJOLAIS

Tel : 04 74 03 26 58 - Mail : caveaudeclochemerle@orange.fr

[www.cavedeclochemerle.com](http://www.cavedeclochemerle.com)