

*Cuvée Éléance*

## CAVE DE CLOCHERLE

AOP BEAUJOLAIS-VILLAGES



Alcool  
13 % Vol.



Chardonnay



2 - 3 ans



8 - 10 °C

### TERROIR

Granite argilo  
sableux

### VINIFICATION

Pressurage dès le ramassage terminé,  
élevé sur lies fines, une fois la  
fermentation alcoolique terminée.  
Vinification à base température afin  
de préserver les arômes.

### DÉGUSTATION



Robe jaune pâle.

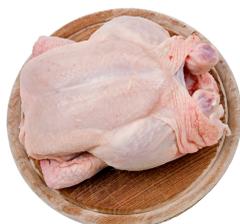


Un nez fourage avec des notes  
d'agrumes et de fruits blancs.



La bouche est fraîche et tendue.

### ACCORD METS ET VINS



Viande blanche



Poissons -  
Fruits de mer



[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](mailto:caveaudeclochemerle@orange.fr)

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