

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.

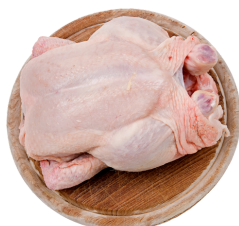


Un nez fourage avec des notes
d'agrumes et de fruits blancs.



La bouche est fraîche et tendue.

ACCORD METS ET VINS



Viande blanche



Poissons -
Fruits de mer



[Cave de Clocherle](#)



[@cavedeclocherle](#)

CONTACT

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

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

www.cavedeclocherle.com