

Cuvée Sensation

CAVE DE CLOCHMERLE

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.

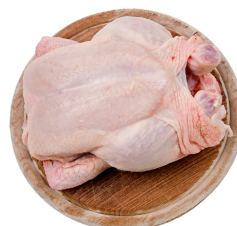
ACCORD METS ET VINS



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