

# Domain de Thulon

## Thulon Blanc



***Cette cuvée de Chardonnay, sélection de notre terroir "Les Souzons", profite d'un magnifique sol granitique.***

*"Si les mets représentent le corps du bien-vivre, le vin en est l'esprit."  
Clifton Adiman*

**Appellation :** AOP Beaujolais Villages

**Millésime :** 2023

**Degré :** 13%

**Cépages :** 100% Chardonnay

**Terroir :** Sol argilo-silicieux-granitique chaud avec exposition sud-est.

**Conduite de la vigne :** Taille Guyot simple / 7000 pieds par hectare / Vignes conduites en protection raisonnée / Effeuvillage manuel.

**Mode de vinification :** Vendanges manuelles / Pressurage modéré en vendanges entières / Débourage statique à froid / Fermentation 10% barrique neuve / Fermentation 90% en cuve inox. Malolactique non-faite.

**Elevage :** Sur lies fines / Mise en bouteille au printemps.

**Notes de dégustation :**

Belle couleur pâle aux reflets d'or.

Nez délicat, association de fleurs blanches et d'agrumes.

La bouche est ronde, ample et gourmande, la matière est pulpeuse, donnant l'impression de croquer dans le grain de raisin. Finale salivante mêlant noble astringence et fine amertume, avec un beau retour sur les fruits blancs et le beurre chaud.

**En accord :**

A l'apéritif ou avec du poisson cuisiné...

**Conseils :**

Servir entre 10 et 12°C

Garde conseillée : A minima 4 ans.

