Domain de Thulon
Thulon Blanc



DOMAINE DE THULON
ANNIE & RENÉ, CARINE, LAURENT
Beaujolais-Villages 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 : 2025
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 / Effeuillage manuel.

Mode de vinification : Vendanges manuelles / Pressurage modéré en vendanges entières / Débourbage 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.