

# Beaujolais blanc

## Chardonnay



Le Domaine Manoir du Carra est une exploitation familiale aujourd'hui gérée par Frédéric et Damien, cinquième génération de la famille Sambardier.

De 4 hectares en 1962, la surface est passée à plus de 37 hectares allant des belles parcelles argilo-calcaires du Sud du Beaujolais aux crus situés dans le Nord du vignoble.

Soucieux d'être toujours plus respectueux de l'environnement et de son terroir, le Domaine Manoir du Carra est aujourd'hui certifié HVE: « Haute Valeur Environnementale ».

### APPELLATION

AOC Beaujolais

### CEPAGE

100% Chardonnay

### TERROIR

Les vignes sont situées sur un coteau exposé sud à une altitude de 300 mètres avec une pente de 10%. Le sol est Argilo Calcaire caillouteux avec quelques marnes en profondeur.

### RENDEMENT

Rendement à la propriété : 65 hL/hectare.

Rendement Maximum autorisé par l'AOC Beaujolais : 68 hL/hectare.

### VINIFICATION ET ELEVAGE

Une vinification adaptée pour favoriser le caractère aromatique du Chardonnay. **Vendanges manuelles** à la limite de la sur-maturité. **Sélection des meilleures grappes** sur une table de tri vibrante, pressurage délicat. La fermentation alcoolique est maîtrisée par le froid dans des cuves inox.

**L'élevage** s'effectue sur lies fines pendant 3 à 5 mois. Environ 5% des vins effectuent leurs fermentations alcoolique et malolactique en fût (neufs, de un, deux voire trois vins) avec **bâtonnage** toutes les semaines pendant 6 mois. Les vins en fût sont ensuite assemblés avec les vins en cuve.

La **mise en bouteilles** a lieu à la propriété.

### CARACTERES DE NOS VINS

Très belle couleur intense, jaune dorée. Le nez se livre par petites touches successives sur des arômes floraux et fruités. Une petite touche vanillée en finale avec une persistance assez longue révèle un ensemble de caractères typiques du cépage chardonnay.

A déguster à une température de 12 - 13 °C.

