


TERRES DOREES**JEAN-PAUL BRUN**

TERRES DOREES	CHARDONNAY	BEAUJOLAIS BLANC VINIFICATION BOURGUIGNONNE Appellation Beaujolais Contrôlée											
	Vinification Bourguignonne	Ce vin de Terroir a fermenté naturellement avec les levures présentes sur la peau du raisin. Il a simplement été éclairci sur terre de Silice, un léger dépôt peut se former dans la bouteille. Il ne contient que très peu de sulfite, aussi, maintenir les bouteilles au frais en cave.											
	Beaujolais Blanc	Récolté, vinifié et embouteillé par JEAN-PAUL BRUN JPB sas - 565 Route d'Alix 69380 CHARNAY EN BEAUJOLAIS - France											
	Récolté, vinifié et embouteillé par	12,5% alc/Vol. L 0001  750 ml											
	JEAN-PAUL BRUN	<table border="0"> <tr> <td>Produit de France</td> <td>Contient des Sulfites</td> <td>Enthält Sulfite</td> </tr> <tr> <td>Product of France</td> <td>Contains Sulfites</td> <td>Innehåller Sulfiter</td> </tr> <tr> <td>Vin Blanc</td> <td>Inneholder Sulfitter</td> <td>Innehåller Sulfiter</td> </tr> <tr> <td>White Wine</td> <td>Contiene Solfiti</td> <td>sisältää sulfitteja</td> </tr> </table>	Produit de France	Contient des Sulfites	Enthält Sulfite	Product of France	Contains Sulfites	Innehåller Sulfiter	Vin Blanc	Inneholder Sulfitter	Innehåller Sulfiter	White Wine	Contiene Solfiti
Produit de France	Contient des Sulfites	Enthält Sulfite											
Product of France	Contains Sulfites	Innehåller Sulfiter											
Vin Blanc	Inneholder Sulfitter	Innehåller Sulfiter											
White Wine	Contiene Solfiti	sisältää sulfitteja											

Région	Beaujolais	Pays des Pierres Dorées
Altitude	300 m	
Exposition	Ouest	
Sol	Argilo calcaire	
Cépage	Chardonnay	
Densité	8 000 pieds / ha	
Age moyen	40 ans	
Viticulture	Travail du sol, Culture raisonnée	Protection du végétal avec cuivre et soufre
Vendange	Manuelle	
Vinification	Bourguignonne en fût	Bâtonnage, malo en fût
Elevage	Fût	
Mise en bouteille	Fin d'été, avant les vendanges	
Accord	Poisson, Volaille, Fromage	
Service	14°	
Prix TTC	19.50 €	