BEAUJOLAIS BLANC

Appellation d'Origine Protégée

La Terrasse de Jeanne

REGION
France / Bourgogne / Beaujolais

CEPAGE Gamay Noir

WINEMAKER Vin sélectionné avec soin par P. Ferraud & Fils

SOL
Sablo-argileux au nord et argilo-calcaire au sud

VINIFICATION & ELEVAGE
Traditionnelle

NOTES DE DEGUSTATION
Le Beaujolais Blanc est un vin qui allie le côté frais et minéral du Chardonnay. En fin de bouche, on lui trouve une belle souplesse et longueur.

ACCORDS METS & VINS
Il s'accorde parfaitement avec des charcuteries persillées, des escargots, des moules ou bien une andouillette.

POINT FORTS
De sa Terrasse, à l'ombre des platanes, Jeanne, la marraine de Pierre Ferraud observe avec malice la cour et tous ses occupants: le tonnelier qui cercle les tonneaux, le caviste vers les chais et Pierre qui s'affaire à sélectionner les meilleures cuvées de Beaujolais, en blanc, rouge ou rosé. Elle sait qu'elle pourra partager un peu plus tard dans la journée, avec toute la famille Ferraud, la simplicité et la fraîcheur de ces vins qu'elle affectionne tout particulièrement.

TEMPERATURE DE SERVICE 10 °C

GARDE 1 à 4 ans, à consommer jeune

DOMAINE
Le Clan rend hommage aux amis et membres de la famille Ferraud, qui l'ont construite au fils des générations! Il regroupe 5 personnages, chacun ayant son propre profil de vin, et ses appellations qui lui correspondent, c'est pourquoi dans le clan, chacun y trouve son vin! Alors, pour qui succomberez-vous?

---

31 RUE MARECHAL FOCH, BP60194 - BELLEVILLE - 0474064760 - ferraud@ferraud.com - www.ferraud.com