



## P'TIT GROBIS BLANC BEAUJOLAIS-VILLAGES

**PRODUCTEUR** : Domaine Les Villiers

**RÉGION** : Beaujolais, France

**CÉPAGE(S)** : 100 % Chardonnay

**ALCOOL** : 12,5 %

**VINIFICATION** : Pressurage direct, et débouillage de 12 heures. Ensuite conduites des fermentations à basse température 14 °C maximum.

**NOTES DE DÉGUSTATION** : La robe est jaune brillante. Le nez évoque les fleurs blanches d'acacia. Les agrumes et fruits exotiques sont aussi présents. Ainsi que des notes beurrées. L'entrée de bouche est vive et fraîche, vient ensuite une dominance de fruits à chair blanche (pêche et poire) avec une légère acidité type pamplemousse.

C'est un vin léger et très friand. À déboucher entre amis, en toutes circonstances.

**ACCORDS** : Parfait à l'apéritif ou au repas de tous les jours. Avec des crustacés, poissons cuits au barbecue, ainsi que les viandes blanches. Également le fromage à pâte cuite tel que le comté. Sa garde est de 1 à 5 ans. Déguster à une température entre 8 et 10 °C.

N'hésitez pas à déboucher la bouteille ½ h à 1 h avant la dégustation.

