BEAUJOLAIS Blanc 2018

« *Domaine Longère* »

Régine & Jean-Luc LONGÈRE

Notes descriptives de l'appellation :

Le vignoble du Beaujolais se situe dans le département du Rhône. Il s'étend sur 55 km de long et 12 à 15 km de large. Sa limite est fixée par les Monts du Beaujolais qui culminent à 1012 mètres au Mont Saint-Rigaud. Les vignes sont plantées à une altitude variant de 150 à 550 mètres et couvrent environ 22870 ha. Le vignoble domine la plaine de la Saône et a pour frontière la nationale 6 à l'est qui dessine également la route des vins. Le Beaujolais tire son nom des Sires de Beaujeu et tient son « s » des douze beaujolai « s » existant. C'est la zone la plus méridionale de la Bourgogne. Le Beaujolais peut se découper en deux grandes zones : le nord et le sud de Villefranche sur Saône. Au nord, les terrains sont granitiques et schisteux. Au sud, ils sont argilo-calcaires. Au niveau de la viticulture, on note une différence dans le mode de taille. Au nord, on utilise une taille courte ou gobelet et au sud, une taille Guyot. La zone de qualité, avec les 10 crus, correspond au nord, et la zone des primeurs correspond au sud. **Le Beaujolais est un terroir à part entière doté d'une riche histoire.**

Sec, fruité et parfumé. Les Beaujolais Blanc sont injustement méconnus et à découvrir impérativement.

Le Domaine Longère :

Certes, Régine et Jean-Luc auront plaisir à vous faire déguster la diversité de leur gamme de vins de Chardonnay ou de Gamay, avec ou sans bulles, mais ils vous exposeront tout d'abord au travers des rangées de vignes, les multiples facettes de leur métier et vous feront découvrir la richesse insoupçonnée d'un milieu naturel riche et complexe **(production raisonnée depuis 1987).**

Caractéristiques :

- **Un caractère gras, comme les blancs de Bourgogne. - Un bouquet suffisamment développé. - Un vin frais et gouleyant à la fois, une belle longueur en bouche.**
- **Je le recommande en apéritif, ou sur des terrines de poissons, de légumes, des salades de crevettes et/ou d'avocats, des Saint-Jacques.**
- **Jean-Luc est passionnant et remarquable avec les enfants. Il arrive à captiver les jeunes, avec des explications sur le monde du vin, des insectes, de la faune et de la flore. Il fait cela avec beaucoup de patience, des mots « simples » et des démonstrations « faciles » pour les petits.**
-

Le Beaujolais Blanc, appelé également "La Perle du Beaujolais" est un vin magique, inattendu et délicieux.

Cépage : Chardonnay. **Sol :** Argilo-granitique. **Exposition :** Sud-est.

Vinification : - Récolte manuelle en cagettes, pressurage pneumatique, débourbage, fermentation lente des jus en cuve, inoxydable thermo-régulée, fermentation malolactique.