



#### IDENTIFICATION

Nom du vin : Eparcieux Blanc  
Appellation : Beaujolais  
Couleur : Blanc  
Cépage : 100 % Chardonnay

#### VIGNOBLE

Lieu dit : Les Petits Eparcieux  
Surface : 0.80 Ha  
Densité de plantation : 8 500 pieds/ha  
Rendements : 20 hl/ha  
Age moyen des vignes : 35 ans  
Sols : Argilo-Calcaire

#### VINIFICATION

Maîtrise des températures : oui 17°C  
Durée de fermentation : 15 jours  
Levures : naturelles  
Fermentation malo-lactique : 50 %  
Bactéries : naturelles

#### ELEVAGE

Contenants : Fûts de chêne ( 228 l )  
Elevage sur lies : oui  
Batonnage : oui  
Collage : non  
Filtration : oui  
Passage au froid : non

#### EMBOUTEILLAGE

Date de mise en bouteille : septembre  
Durée de l'élevage : 12 mois

#### DEGUSTATION

Température de service : 10/12°C

Caractéristiques : Issue nos vieilles vignes de Chardonnay, cette cuvée confidentielle est "taillée" pour la garde. Elle est d'une grande élégance.

123 Chemin de la Roche - 69380 Châtillon

Tél : Fabien : 06 15 53 01 94 / Claire : 06 83 88 55 45

[www.domaine-chasselay.com](http://www.domaine-chasselay.com)