COLLECTION CLOCHEMERLE

BEAUJOLAIS BLANC

CHARDONNAY

Clochemerle, une référence historique, touristique, patrimoniale et qualitative en Beaujolais.

Clochemerle, ou Vaux en Beaujolais est un célèbre village haut perché situé au coeur du vignoble du Beaujolais. Il doit son nom au célèbre roman de Gabriel Chevallier qui est un éloge de la truculence, de la joie de vivre et de la bonne humeur. Il connu un succès retentissant dès sa parution en 1934.

TERROIR

Calcaires et marno-calcaires, caillouteux.

VINIFICATION

Les raisins sont récoltés à maturité optimale. Pressé dès réception en grappe entière, le vin est ensuite débourbé au froid puis fermente à une température contrôlée entre 16 et 18°C. Les fermentations malo-lactiques se déroulent naturellement sur les lies fines afin de conserver tout son potentiel aromatique. Il est mis en bouteilles au printemps suivant la récolte.

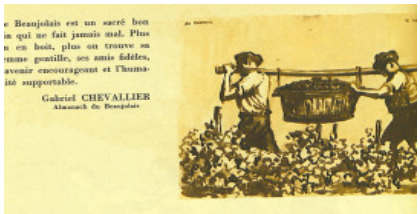
Elevage sur lies fines pendant 6 à 8 mois en cuves inox pour préserver la fraicheur aromatique du vin. Mise en bouteilles au printemps.

DÉGUSTATION

Robe brillante or pâle avec de légers reflets doré, il développe au nez et en bouche des arômes de poire, de fruits exotiques et de subtiles notes d'agrumes. La bouche est ample ave une allonge onctueuse et fraîche.

ACCORDS METS ET VINS

A boire frais, 10 à 12°C, avec des fruits de mer, poissons, volaille à la crème ou même seul en apéritif. Il s'adapte parfaitement à toutes les occasions de l'apéritif au fromage.
Idéal aussi sur des plats exotiques (indiens, chinois, japonais / Sushis, etc…).
Salades mixtes, salade de soja, fruits de mer, fish & chips, sushis, nems, ceviche, tartare de saumon, cuisine végétarienne : beignets de courgettes, tians de légumes, wok de nouilles, tartes aux légumes, fenouil, burger vegan, tempura de légumes, yakitori de poulet, escargots à la bourguignonne, œuf en meurette, cuisses de



CHRISTOPHE COQUARD
De père en fils depuis 1881

Christophe COQUARD - Hameau «Le Boitier» - 86, Rue Manon Roland - 69620 THEIZE - France
Téléphone : 04 74 71 11 59 - E-mail : contact@maison-coquard.com.
www.maison-coquard.com