

FAMILLE DESCOMBE



Bon sens paysan en Beaujolais

Depuis 1905, la famille Descombe a construit son histoire en plein cœur du Beaujolais, au pied du Mont Brouilly. Elle est aujourd'hui représentée par la 5^e génération, composée de Marine, Kevin et François.

Leur domaine viticole s'étend sur les appellations Beaujolais Blanc, Beaujolais Villages, Brouilly, Fleurie, Morgon et Juliéas.

Motivés à réconcilier viticulture et biodiversité, le trio est actuellement engagé dans un ambitieux programme d'agroforesterie : ces nouveaux îlots verts s'avèreront, à terme, de formidables alliés nutritionnels pour les sols et des remparts précieux contre les aléas climatiques.

Provenance : France / Beaujolais

Type : Blanc

Millésime : 2022

Cépage : chardonnay

Vinification : vendanges manuelles avec tri rigoureux (vigne et chai). Pressurage, débourage à froid, fermentation spontanée en cuve inox thermorégulée. Vinification parcellaire et naturelle.

Élevage : sur lies fines pendant 14 mois, moitié cuve inox et moitié cuve béton ovoïde

Dégustation : un vin expressif, vif, qui s'oriente vers des notes de fleurs blanches, de fruits blancs et d'agrumes, soutenu par une finale minérale.

Note : démarche agricole durable et régénératrice des sols et des écosystèmes. Agriculture biologique et agroforesterie.



Pierres Dorées

42,25\$

Importation privée

