



CHÂTEAU DE
PONCIÉ
949

ÉCLOSION

Appellation Beaujolais-Villages Blanc Contrôlée

Dès 1904, des vins blancs sont présents au Château de Poncié. En 2012, des Chardonnay sont plantés au pied de la colline de Montgenas, orientée nord-est, offrant une exposition idéale pour un bel équilibre. Les sols, profonds et sableux, résultent de la dégradation des granits roses au-dessus et d'une accumulation d'argiles fines due à l'érosion.

Millésime 2023



2023 fut un millésime solaire et sec, marqué par des vendanges précoces dès la fin août.

La récolte, parfaitement mûre, a donné naissance à des vins fruités et gourmands.

CÉPAGE

100 % Chardonnay

CULTURE DE LA VIGNE

Exposition nord-est sur un léger coteau. L'enherbement a été choisi pour cette parcelle d'un seul tenant.

VENDANGES

Vendanges mécaniques à l'aube pour préserver la fraîcheur des baies.

VINIFICATION

Pressurage direct.

Débourbage naturel entre 12°C et 14°C en cuve inox.

Fermentation longue de 2 mois à 16°C sur lies fines en levures indigènes dans une cuve ovoïde en béton, sans ajout de soufre durant la vinification.

ÉLEVAGE

Élevage sur lies fines en œuf béton pendant 6 mois avant soutirage pour mise en bouteille.

NOTES DE DÉGUSTATION

Robe : Belle robe or pale.

Nez : Nez très frais et vif sur des fruits à chair jaune (pêche) et des fleurs blanches (acacia)

Bouche : Belle fraîcheur aromatique de pêches jaunes, fleurs blanches pour un chardonnay printanier

ACCORDS METS & VINS

Apéritif : Huîtres, coquilles Saint-Jacques snackées, ceviche de dorade, cake aux olives...

TEMPÉRATURE DE SERVICE

Dégustez cette cuvée autour de 10°C.

POTENTIEL DE GARDE

À consommer dans sa jeunesse (3 ans) avec évolution favorable entre 5 et 6 ans.

