



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 2024



Un millésime frais avec une météo plutôt pluvieuse. Complexe et minutieux, il s'est achevé par des vendanges aux alentours du 10 septembre. Une belle qualité de vendanges, révélant toute la fraîcheur et le fruit, présageant de belles notes aromatiques à la dégustation.

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 tension, fraîcheur aromatique de pêches jaunes, fleurs blanches pour un chardonnay ciselé

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.

