La Cave Deux Mille Vins

*Photo non contractuelle*

| | |
|---|---|
| Appellation | Beaujolais |
| Climat, Cuvée | / |
| Domaine, Maison | Rochemure |
| Région | Bourgogne |
| Sous-Région | Beaujolais |
| Viticulteur | Récoltant |
| Agriculture | Raisonnée |
| Cépage(s) | 100% Chardonnay |
| Vendanges | Manuelles |
| Vinification | Traditionnelle |
| Elevage | 10 mois 50% en cuve & 50% en fût |
| Degré d'alcool | 13 % |
| Temps de garde | 2 à 5 ans |
| Température de service | 8 à 10°C |
| Robe | Or pâle |
| Nez, Bouche | Fleurs blanches, agrumes |
| Caractère du vin | Fruité |
| Longueur en bouche | Peu |

Accords Mets/vin

| | |
|---|---|
| Apéritif | Rillettes de maquereaux |
| Entrée chaude ou froide | Poireaux vinaigrette |
| Poisson, Fruits de mer | Navarin de la mer |
| Viande blanche, Volaille | Lapin à la bière |
| Viande rouge, Gibier | / |
| Plat principal | Grand Aïoli |
| Fromage | Chèvre frais cendré |
| Dessert | Riz au lait |