

LES 3 MADONES

Nos 3 Madones, situées à 500m d'altitude au Perréon et à Vaux-en-Beaujolais, contemplent et protègent le Château, la Cave et nos vignes **depuis la fin du XIX^{ème} siècle**. Ces cuvées sont à l'image des points de vue exceptionnels offerts par ces belvédères sacrés : **inimitables et authentiques**.

BEAUJOLAIS

APPELLATION D'ORIGINE PROTÉGÉE

CAVE DU CHÂTEAU DES LOGES



TERROIR

Région : Beaujolais

Cépage : Chardonnay

Vignoble : sols argileux et argilo-calcaires – climat continental

VINIFICATION ET ÉLEVAGE

Méthode traditionnelle : pressurage direct, débourbage, fermentation et élevage en cuve inox thermo-régulée.

NOTES DE DÉGUSTATION

Robe dorée aux reflets cristallins scintillants. Fin et aromatique, le nez dévoile des notes d'agrumes et de fleurs blanches. L'attaque en bouche est onctueuse et offre un beau volume. Une note acidulée apporte une fraîcheur désaltérante au palais qui termine tout en longueur.

ACCORDS METS ET VIN

Servir frais vers 10°C à l'apéritif pour accompagner des gougères au fromage ou une terrine de légumes. Il sera également le partenaire idéal d'un carpaccio de Saint-Jacques, d'un jarret de veau au citron ou de fromages de chèvre.

