



# BELLENOS

LA BOURGOGNE DU C☀EUR DU TERROIR

## Cuvée Blanc

Quelques mots sur: **BELLENOS**

Tirant leur nom de l'ancien dieu celtique du soleil, les vins de Bellenos sont l'introduction idéale à la Bourgogne. Brillants, plaisants, abordables et prêts à boire, ils sont le «oui» délicieux qui répond à la question éternelle: «Ne pouvons-nous pas boire de la Bourgogne tous les jours?»

Les trois vins Bellenos - Cuvée Blanc, Rosé Gamay Noir et Cuvée Rouge - sont cultivés sur les coteaux ensoleillés de l'appellation Coteaux Bourguignons. Cette nouvelle appellation a été créée pour mettre en valeur l'authenticité du terroir de toute la région bourguignonne, du nord de la Côte d'Or jusqu'au sud du Beaujolais. Produites par Nicolas Potel dans sa maison de négoce, la Maison Roche de Bellene, les cuvées Bellenos sont le résultat harmonieux du climat frais et ensoleillé de Bourgogne, de son noble terroir et de ses cépages traditionnels.

### **BELLENOS CUVÉE BLANC**

La Cuvée Blanc est un pur Chardonnay issu de parcelles sélectionnées du Beaujolais, dans le sud de la Bourgogne. Produit dans le style traditionnel, avec huit mois de vieillissement en fûts sur lies fines, c'est un vin blanc délicieusement savoureux et rond, avec une texture soyeuse et une grande profondeur.

### **INFORMATIONS TECHNIQUES**

**Cépages:** Chardonnay et Aligoté

**Provenance:** Beaujolais Méridional

**Type de Sol:** Calcaire

**Conduite de la vigne:** Lutte raisonnée (durable)

**Vinification:** Fermentation en cuves d'acier inoxydable; maturation en fûts

**Alcool:** 12.5%

