



DOMAINE DE
LA REVOL
— BEAUJOLAIS —



AOP BEAUJOLAIS BLANC

*Ce vin blanc a des arômes d'agrumes,
d'acacias et un nez floral.
/ With a white flower noise and
aromas of citrus and acacias.*



CÉPAGE

100 % Chardonnay
*Age des vignes 10 à 30 ans
/ Age of the vineyard : 10 to 30
years old.*



SOLS

Coteaux exposés sud-est
d'origine schisteuse ou
argilo-calcaire.
*/ Types of soil : Southeast
hillsides exposed. Shale, clay and
limestone soils.*



VINIFICATION

La vinification se déroule
de façon traditionnelle en
macération semi
carbonique typique du
Beaujolais. / *The winemaking
process is the traditional semi-
carbonic maceration typical in
Beaujolais.*



ELEVAGE

Ce vin est élevé à basse
température. Il est élevé en
cuve pendant 6 à 8 mois
puis mis en bouteille après
la fermentation
malolactique.
*/ This wine is raised at a low
temperature, in stainless steel
tanks during 6 to 8 months
before being bottled.*



CONSEIL DE

DÉGUSTATION

Température de service :
12°. A l'apéritif, en entrée
ou avec un poisson.
*/ Best to be served : 12 °C.
Apéritif, appetizer or with a fish.*