



DOMAINE DE  
**LA REVOL**  
— BEAUJOLAIS —



## AOP BOURGOGNE BLANC

*Ce vin blanc a des arômes de poires et pêches blanches souligné d'une note de miel. / Pear and white peach aromas with a delicate note of honey.*



### CÉPAGE

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



### SOLS

Coteaux exposés sud-est  
d'origine argilo-Calcaires.  
*/ Types of soils: Hillsides  
exposed south west.  
Clay and limestone soils*



### VINIFICATION

La vinification se déroule  
de façon traditionnelle.  
Ce vin est élaboré à basse  
température.  
*/ The winemaking process is  
traditional. This wine is  
elaborate at low temperature,*



### ELEVAGE

Il est élevé en cuve pendant  
6 à 8 mois puis mis en  
bouteille après la  
fermentation malolactique.  
Passage en fût pour certains  
millésimes ). */ This wine is  
aged in stainless steel tanks from  
6 to 8 months before being  
bottled after the end of the malo-  
lactic fermentation. It can be  
aged in oak for one year.*



### CONSEIL DE DÉGUSTATION

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