

TERROIR

Côte de Beaune
Cépage: 100 % Chardonnay
Sol argilo calcaire

VINIFICATION

Récolte manuelle avec tri sélectif des raisins
Pressurage pneumatique
Pas de débourage ni collage
Fermentation en pièce neuve sur lies fines avec bâtonnage régulier

ELEVAGE

En fût de chêne neuf pendant 14 à 18 mois sur lies avec bâtonnage régulier une à deux fois par mois
Un seul soutirage
Mise en bouteille sans filtration

DEGUSTATION

OEIL

Couleur or pâle, brillante

NEZ

Le nez peut se révéler un peu fermé pour le moment mais de subtiles nuances de fleurs blanches promettent un bouquet complexe et élégant

BOUCHE

Bouche ronde et minérale avec une persistance aromatique remarquable
Potentiel de garde prometteur

ALLIANCE METS ET VIN

Bon nombre de crustacés, ainsi que les poissons tels le brochet et la truite, marieront la finesse de leur chair à la puissance élégante de ce vin