

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 10 à 12 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

Nez ciselé et complexe où s'entremêlent des notes d'agrumes et de fleurs blanches, accompagnées d'élégantes nuances toastées

BOUCHE

Encore sur la retenue, la bouche affiche un excellent potentiel
Les parfums révélés au nez se confirment sur un fond minéral avec une belle persistance

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