

TERROIR

Bourgogne
Cépage 100% Chardonnay
Sol Argilo-Calcaire

VINIFICATION

Vendanges manuelles
Tri sélectif des raisins
Pressurage pneumatique
Fermentation en fûts de un et deux
vins (pour 70%) et en cuve (30%)
Sur lies fines dans les deux cas, avec
bâtonnages

ELEVAGE

Elevage sur lies fines avec bâtonnage
Assemblage en Mai et tirage en Juin



DEGUSTATION

OEIL

Jaune pâle aux reflets dorés

NEZ

Nez intense de fleurs blanches et de
fruits à chair jaune (abricot, pêche)
Le bouquet complexe de ce vin se
termine sur des notes grillées

BOUCHE

La bouche très droite oscille entre la
fraicheur des arômes de fruits et le
gras apporté par l'élevage sur lies

ALLIANCE METS ET VIN

Ce vin pourra être servi en apéritif et également accompagner des plats tels que les poissons chauds ou froids, les volailles en sauce blanche ainsi que les fromages persillés