

TERROIR

Bourgogne
Cépage: Chardonnay
Sol: argilo-calcaire

VINIFICATION

Récolte manuelle et mécanique, tri sélectif des raisins.
Pas de foulage, pressurage pneumatique, débourage léger sans collage.
Fermentation sur lies fines en cuve inox (30%) et le reste en fûts dont 10 à 15% en fûts neufs avec batonnage quotidien des lies pendant la fermentation.

ELEVAGE

Elevage 30% en cuve inox sur lies fines, le reste en fûts dont 10 à 15% en fûts neufs avec batonnage 1 à 3 fois par mois jusqu'à la fermentation malolactique.



DEGUSTATION

OEIL

Robe or pâle aux reflets argentés.

NEZ

Ouvert sur les fruits d'été, les fleurs blanches et les agrumes. Des notes toastées et rondes se dévoilent ensuite.

BOUCHE

Attaque franche, vin très net sur des arômes fruités et fleuris. Des nuances rondes obtenues par l'élevage sur lies se détachent en finale.
Vin très agréable, à boire tout de même avec modération

ALLIANCE METS ET VIN

Ce vin pourra être servi en apéritif ou sur des vols-au-vent d'escargots, un riez de veau, des poissons à chair blanche en sauce ou encore des fromages à pâte pressée.

Température de service: 8° à 10°