

TERROIR

Bourgogne
Cépage: Chardonnay
Sol: argilo-calcaire
Médaille de Bronze au Decanter
Médaille d'Or à la Confrontation
Internationale des Chardonnay du
Monde 2009

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.m

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°