

TERROIR

Bourgogne
Cépage Chardonnay
Sol argilo-calcaire

VINIFICATION

Vendanges manuelles
Tri des raisins
Vinification pour 20% en fûts de 1 vin
et 80% en cuve, sur lies avec
batonnage régulier

ELEVAGE

Elevage sur lies
Assemblage en mars et embouteillage
avant juillet



DEGUSTATION

OEIL

Jaune franc et vif

NEZ

Puissant et complexe, où se mêle la
pêche, l'abricot, la noisette et le pain
grillé.

BOUCHE

Attaque ample, une bouche
généreuse avec une bonne fraîcheur.
Explosion aromatique suivie d'une
belle longueur

ALLIANCE METS ET VIN

Ce vin pourra être servi en apéritif ou accompagnera les poissons, les volailles, les entrées et les
crustacés
Servir à 12°C