

TERROIR

Bourgogne
Cépage Chardonnay
Sol argilo-calcaire

VINIFICATION

Récolte manuelle et mécanique, tri sélectif des raisins, pas de foulage, pressurage pneumatique.
Débourbage léger sans collage.
Fermentation sur lies fines en cuve avec contrôle des températures(15/18°C).

ELEVAGE

Elevage en cuve inox sur lies fines avec remuage des lies 1 à 2 fois par mois pendant 8 mois.



DEGUSTATION

OEIL

Couleur jaune pâle aux reflets verts

NEZ

Nez complexe de fleurs blanches (églantine) et d'agrumes (écorce d'orange)

BOUCHE

Une bouche équilibrée qui allie vivacité et rondeur
On note des arômes boisés en fin de bouche liés à l'élevage en fûts

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