



Cépages : Chardonnay

Vignoble : Vignes âgées d'environ 60 ans

Terroir : Sols Argilo-Calcaire



Viticulture : Le sol est travaillé en intégralité dans le respect de l'environnement et de la plante.

Récolte : la récolte de cette cuvée est effectuée à la machine tôt le matin.



Vinification : Pressurage grappe entières pressoir Pneumatique débouillage 48h pas trop serré puis fermentation thermo-régulée 18 C°.

Elevage : 10 mois en cuve inox.



Note de dégustation : Frais et fruité (pêches blanches, poires, fleurs blanches ...).

Production annuelle : 50 hL



Accords : Il accompagnera vos apéritifs, hors d'œuvres, poissons, grenouilles et fromages de chèvre par exemple.

Disponibilité : En stock

Garde : A boire dans les 6 à 8 ans

Servir à 11°C et 12 °C

