



Cépages : Chardonnay

Vignoble : Vignoble centenaire

Terroir : Sols Argilo-Calcaire vin frais et fruité



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 main



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

Elevage : En fûts de chêne âgés de 8/10ans 10 mois environ



Note de dégustation : Charnu, rond très légèrement boisé, il apportera des notes minérales au fil des ans (6 à 8 ans).

Production annuelle : 100 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

