

Santenay

2018

CEPAGE

Chardonnay

VENDANGES

03/09/2018

SULFITES (TOTAL
SO₂)

84 mg/L

MISE EN
BOUTEILLE

09/12/2019

POTENTIEL DE
GARDE

5 ans

VINIFICATION

Après un pressurage direct en vendanges entières et une étape de décantation en cuves, le moût est directement entonné en fûts de chêne et démarre naturellement la fermentation alcoolique. L'élevage est fait sur lies dans ces mêmes fûts pendant 12 mois (15% bois neuf).



NOTES DE DEGUSTATION

Le nez présente des notes briochées et citronnées avec une pointe muscatée et de fleur d'oranger. La bouche est pleine et ronde tout en préservant une belle fraîcheur.