

# Bourgogne

Chardonnay

2013

CEPAGE

Chardonnay

VENDANGES

04/10/2013

MISE EN  
BOUTEILLE

28/01/2015

POTENTIEL DE  
GARDE

3 à 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 9 mois (0% bois neuf).



## NOTES DE DEGUSTATION

Dans le verre, les couleurs sont assez pâles, sur un très léger doré avec des nuances de gris/vert. Le nez est assez beurré, accompagné de notes légèrement miellées. En bouche, c'est une belle tension qui se démarque, apportant fraîcheur et finesse.