

Bourgogne

Chardonnay

2014

CEPAGE

Chardonnay

VENDANGES

17/09/2014

MISE EN
BOUTEILLE

07/12/2015

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 11 mois (0% bois neuf).



NOTES DE
DEGUSTATION

La robe de ce vin est jaune pâle avec des reflets argentés. Le nez est plutôt brioché avec des notes de fruits confits. En bouche le vin développe rondeur et netteté.