

# Bourgogne

Chardonnay

2015

CEPAGE

Chardonnay

VENDANGES

31/08/2015

MISE EN  
BOUTEILLE

19/12/2016

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 10 mois (0% bois neuf).



NOTES DE  
DEGUSTATION

Avec sa robe or/argent, ce Chardonnay présente de sérieuses qualités. Un nez marqué par les agrumes et les fruits blancs. La bouche est assez généreuse et bien équilibrée.