

Bourgogne

Chardonnay

2017

CEPAGE

Chardonnay

VENDANGES

05/09/2017

MISE EN
BOUTEILLE

12/12/2018

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 12 mois (0% bois neuf).



NOTES DE
DEGUSTATION

La robe est jaune pâle aux reflets dorés. Le nez est fruité, légèrement brioché et possède une nuance florale. En bouche, c'est la générosité qui prime, le vin est assez riche, soyeux et bien équilibré. Une belle simplicité qui invite à la dégustation.