

Bourgogne

Chardonnay

2018

CEPAGE

Chardonnay

VENDANGES

06/09/2018

MISE EN
BOUTEILLE

09/12/2019

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

Présentant des arômes de bergamote, d'agrumes et de fleurs, le nez est expressif et surprenant. La bouche est saline, équilibrée et riche avec une agréable longueur.