

# Bourgogne

Chardonnay

2022

CEPAGE

Chardonnay

VENDANGES

31/08/2022

MISE EN  
BOUTEILLE

27/06/2022

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

Le nez est pur et frais, révélant des arômes de pommes. La bouche est mûre sans excès et généreuse.