

Bourgogne

Chardonnay

2015

CEPAGE

Chardonnay

VENDANGES

MISE EN
BOUTEILLE

POTENTIEL DE
GARDE

2 à 4 ans



NOTES DE
DEGUSTATION

Nez franc et attractif aux arômes de fruits frais, d'agrumes. La bouche est incisive sans excès, salivante et aromatique.

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).