

# Bourgogne

Chardonnay

2016

CEPAGE

Chardonnay

VENDANGES

MISE EN  
BOUTEILLE

POTENTIEL DE  
GARDE

2 à 4 ans



NOTES DE  
DEGUSTATION

Le vin présente de belles notes aromatiques rappelant les fruits jaunes, le raisin sec. En bouche, le vin est riche et frais.

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).