Bourgogne

Chardonnay

2017

CEPAGE

Chardonnay

VENDANGES

MISE EN BOUTEILLE

POTENTIEL DE GARDE

2 à 4 ans

NOTES DE DEGUSTATION

Le nez présente une belle intensité avec des notes de fleurs blanches et de poire. En bouche, le vin est équilibré, riche et soyeux.

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).