

Bourgogne

Chardonnay

2020

CEPAGE

Chardonnay

VENDANGES

02/09/2020

MISE EN
BOUTEILLE

22/07/2021

POTENTIEL DE
GARDE

2 à 4 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 vin présente de belles notes aromatiques rappelant les fruits jaunes, le raisin sec. En bouche, le vin est riche et frais.