

# Bourgogne

Chardonnay

2021

CEPAGE

Chardonnay

VENDANGES

30/09/2021

MISE EN  
BOUTEILLE

22/08/2022

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

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