Bourgogne

Chardonnay

2022

CEPAGE
Chardonnay

VENDANGES
31/08/2022

MISE EN BOUTEILLE
27/06/2023

POTENTIEL DE GARDE
3 à 5 ans

NOTES DE DEGUSTATION

Le nez est pur et frais, révélant des arômes de pommes. La bouche est mûre sans excès et généreuse.

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).