

Bourgogne

Chardonnay

2023

CEPAGE

Chardonnay

VENDANGES

18/09/2023

MISE EN
BOUTEILLE

24/01/2025

POTENTIEL DE
GARDE

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