



Cépage : Chardonnay.

Superficie : 0ha 61a 20ca.

Rendement et densité de plantation :
60 hl / ha pour 10 000 pieds / ha.

Mode de culture : Lutte raisonnée.

Cuvaison : Environ 30 jours en cuve inox
à une température de 15-18 °C.

Elevage : 50 % en futs 50% en cuve inox pendant 10 mois en moyenne puis
mis en bouteille au domaine.

Dégustation du vin : Vin blanc sec ayant une robe or clair limpide et cristalline.
C'est un vin aromatique fin qui présente des parfums de noisette aux accents
miellés, beurrés.

Accord mets-vin : Il accompagnera à merveille les poissons, les fruits de mer,
mais également certains fromages comme le Brie, le Mont d'or et le Comté.

Age
de la vigne
25 ans



Service : Entre 2 et 6 ans d'âge à une température de 11 à 13°C.