

**Cépage :** Chardonnay.

**Superficie :** 0ha 29a 06ca.

**Rendement et densité de plantation :**  
50hl / ha pour 10 000 pieds / ha.

**Mode de culture :** Lutte raisonnée.

**Vendange :** Manuelle en caisses, table de tri.

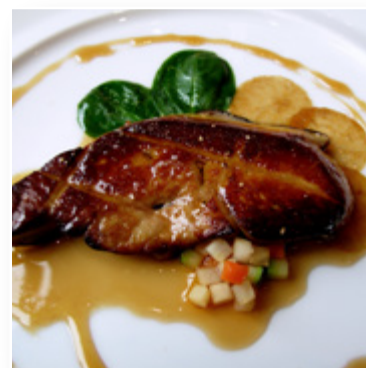
**Cuvaison :** Macération à froid 4 à 5 jours, début de fermentation alcoolique pendant environ 8 jours en cuve inox à une température de 15-18 °C. Puis mis en fûts de chêne pour la fin de la fermentation.

**Elevage :** 12 mois sur lies fines travaillées en fûts de chêne (10% fûts neufs, 10% fûts d'1 vin, 80% fûts de plus de 3 ans).

**Dégustation du vin :** Vin blanc sec, robe limpide et cristalline, nez fruité, légèrement boisé en bouche aux accents miellés, beurrés.

**Accord mets-vin :** Il accompagnera à merveille les poissons grillés, sa fraîcheur s'adaptera aux fruits de mer cuisinés. Certaines années, les terrines de foie gras ou foie gras poêle lui tiendront compagnie.

Age  
de la vigne  
25 ans



**Service :** Entre 5 et 15 ans à une température de 13 à 17°C.