



VIGNOBLE

Cépage : Chardonnay
Age : + de 20 ans

Sol : Argilo-Calcaire
Taille : Guyot

Préserver le terroir est primordial pour lui permettre de s'exprimer au mieux. C'est pourquoi nous travaillons nos vignes en agriculture raisonnée avec maîtrise rigoureuse des intrants.

VINIFICATION

Vendanges : Manuelles avec tri à la parcelle.
Cuvaion : Macération pelliculaire (3h). Débourageage 48h.
Elevage : Environ 5 mois en cuve inox.

DÉGUSTATION

Robe : Pâle et limpide.
Nez : Nez flatteur et complexe qui évoque les fruits exotiques (pamplemousse, ananas).
Bouche : Ronde et charnue, elle est d'une finesse incomparable.
Un vin qui allie parfaitement gourmandise et fraîcheur.

SERVICE

10–12 C. A déguster dès l'apéritif sur une verrine de saumon. Idéal sur des Saint Jacques à la plancha avec une crème d'agrumes et tagliatelles fraîches. A essayer en dessert sur un tiramisu aux fruits exotiques (ananas, mangue).

