



Accords mets et vins

Détails

Caractéristiques

Terroir : Assemblage de différentes parcelles sur marne grise du lya avec différentes expo et sédimentations.

Cépage : 70% Chardonnay 30% Savagnin - vignes entre 30 et 45 ans

Vendange : Manuelles

Viticulture : Raisonnée

Vinification : Levures naturelles

Elevage : 90 % fûts de chêne de 3 ans minimum sans batonnage 10% cuves inox - 12 mois minimum - non filtré non collé.

Dégustation

Robe : Robe paille.

Bouche : Bouche riche mais vive avec une bonne longueur.

