Plaisirs du vin

Accords mets et vins

Détails

Caractéristiques

Terroir : Argilo-calcaire
Cépage : 100% Chardonnay
Vendange : Manuelle, en cagettes
Viticulture : Travail du sol y compris entre les ceps, ébourgeonnage et effeuillage manuels
Vinification : Pressurage direct, débourbage à froid puis entonnage pour la fermentation alcoolique
Elevage : En fûts de 225L sur lies totales pendant 10 mois

Dégustation

Nez : Sur les fleurs blanches et agrumes
Bouche : Belle minéralité, finale persistante
Garde : 5 ans
Température de service : 11-12°