

CHARDONNAY 2022



CEPAGE : chardonnay.
SOL : marnes bleues du lias.

RECOLTE : manuelle le 2 septembre 2022, issue de raisins cultivés en Biodynamie.

RENDEMENT : 30 HL/HA (suite au gel d'avril 2021)

VINIFICATION :
traditionnelle en blanc : pressurage pneumatique ; débouillage, fermentation alcoolique en cuve avec maîtrise de la température. Levures indigènes. Fermentation malo lactique.

ELEVAGE : 11 mois en pièces et demi-muids.

MISE EN BOUTEILLE : août 2023. Légère filtration sur terre. 13,5%.

C
U
E
I
L
L
E

B
O
N

P
I
N
T
E

B
I
E
N

P
L
A
N
T
E

B
E
A
U

ROBE : jaune clair

NEZ : fin et subtil, caractérisé par des arômes de fruits jaunes

BOUCHE : équilibrée avec des arômes fruités et une légère note toastée apportée par le fût. Finale plus ample et élégante, sur des arômes de fruits jaunes.

ACCORDS METS ET VINS :
Poissons, entrées, coquille st Jacques, fromages de chèvre, terrines de légumes...

POTENTIEL DE VIEILLISSEMENT :
6 ans pour rester sur la fraîcheur et le fruité ; au-delà pour les amateurs de vieux vins blancs.

TEMPERATURE DE SERVICE :
entre 12 et 13°C.

