

CHARDONNAY

«FONTENEILLE» 2020



CEPAGE : chardonnay.

SOL : argilo-calcaire, avec quelques veines de marnes bleues.

RECOLTE : manuelle le 4 septembre 2020, issue de raisins cultivés en Biodynamie.

RENDEMENT : 45 HL/HA.

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

ELEVAGE : 26 mois en demi-muids

MISE EN BOUTEILLE : novembre 2022. Légère filtration sur terre de silice. 12.5 %vol

C
U
E
I
L
L
E

B
O
N

P
I
N
T
E
B
I
E
N

L
A
N
T
E

B
E
A
U



ROBE : jaune pâle

NEZ : caractérisé par des arômes de fruits jaunes très intenses

BOUCHE : puissante avec du gras et beaucoup de matière. Les fruits mûrs et ensoleillés se retrouvent en finale avec une jolie pointe minérale qui apporte une note de fraîcheur bienvenue.

ACCORDS METS ET VINS : entrées, poissons, terrines, tartes aux 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.

