



- Cépage : 100% Chardonnay
- Age des vignes : plantation entre 1998 et 2008
- Sols : argilo-Calcaire sur Kimméridgien
- Localisation : commune de Préhy
- Taille : guyot simple
- Densité de plantation : 6900 ceps/hectare
- Rendements : 60 hl/hectare
- Culture : lutte raisonnée
- Vinification : récolte mécanique | élevage en cuve acier, émaillée et inox
fermentation alcoolique et malolactique à 100% | mise en bouteille 9 mois
après l'élevage
- Consommation : servir à 11-14°
- Garde : 3 ans
- Mets en accord avec ce vin : charcuterie | fruits de mer | fromage de
chèvre

Distinctions :

- Millésime 2017 : médaille de bronze au Concours des Vins de Chablis 2019
- Millésime 2015 : médaille d'argent au Concours des Vignerons Indépendants 2018
- Millésime 2013 : médaille de bronze au Concours des Vins de Chablis 2015
- Millésime 2012 : médaille d'argent au Concours des Vignerons Indépendants 2014
- Millésime 2011 : médaille d'argent au Concours Général Agricole 2013
- Millésime 2009 : médaille d'argent au Concours des Vignerons Indépendants 2011
- Millésime 2008 : 1 étoile au guide Hachette