



Caractéristiques du vin :

Récolte : raisins cueillis à la main.

Type de culture : biologique certifiée par Ecocert depuis 2003.

Vinification : levures indigènes, fermentation en cuve (70 %) et fûts (30 %) sans chaptalisation ni acidification, élevage sur lies fines pendant 10 à 15 mois et mise en bouteille par nos soins.

Degré alcoolique : 13.5% Vol.

Cépage : Chardonnay.

Age de la vigne : 65 ans.

Type de sol et sous-sol : sol brun humique en bas de coteau, marnes saumonées en mi-côte et calcaires oolithiques en haut de coteau situés au Sud de Viré, proche Quintaine.

Climat : semi-continentale façonné par les vents plus doux de la vallée de la Saône.

Rendement : 50 hectolitres à l'hectare.



Dégustation

Le nez développe des arômes de pêche, d'abricot, d'amande et de poivre. La bouche est structurée, ample, équilibrée, la finale est ciselée avec des notes de poivre blanc.



Accompagnement :

Poissons (brochet au beurre blanc, dos de sandre à la crème, saumon) St Jacques, Poulet de Bresse rôti ou à la crème. Gratins, Escargots, Grenouilles. Fromage de chèvre du Mâconnais, Comté.



Conservation :

de 1 à 7 ans.

Servez-le frais à une température de 12°-13°C.

Bonne dégustation !