



Caractéristiques du vin :

Récolte : raisins cueillis à la main.

Type de culture : biologique certifiée par Ecocert depuis 2003.

Vinification : levures indigènes, fermentation en cuve (90 %) et fûts (10 %) sans chaptalisation ni acidification, élevage sur lies fines pendant 10 mois et mise en bouteille par nos soins.

Degré alcoolique : 13.5% Vol.

Cépage : Chardonnay.

Age de la vigne : 45 ans.

Type de sol : argilo-calcaire peu profond (50 cm).

Nature du sous sol : roche mère de nature calcaire, époque Jurassique.

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

Rendement : 50 hectolitres à l'hectare.



Dégustation :

Avec des arômes de pamplemousse, de citron et de pêche blanche, le nez est expressif. La bouche est bien équilibrée, gourmande, facile à boire avec une touche saline en finale.



Accompagnement :

Apéritif, Entrées, fromages.



Conservation :

de 1 à 3 ans.

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

Bonne dégustation !