



#### 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-continentale 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 !