



Bourgogne Chardonnay

Cépage : Chardonnay

Robe : Dorée, brillante, limpide

Nez : arômes de fruits mûrs, notes de fruits exotiques et d'agrumes, élevage discret

Bouche : arômes de citron vert, de poire et de pêches

Notes de dégustation :

"Robe dorée, brillante. Arômes riches et frais de pêches jaunes, sur un fond minéral-iodé. Bouche pleine de fruit, juteuse, gourmande, avec une finale fraîche. - 16/20"

Bourgogne Aujourd'hui n°148

Dans les vignes : vignes entre 33 et 60 ans situées à Puligny-Montrachet et Meursault, sols argilo-calcaires, vendange manuelle, labours

Dans les caves : fermentations conduites en fûts de chêne (10% de fût neuf), élevage de 12 mois, légers batonnage

