



EXPRESSION

Vin Biologique

VDF

CÉPAGE : Chardonnay 95 % et Sacy 5 %

TERROIR : argilo-calcaire, issu du Lieu-dit Bourrassol, exposition sud-est.

VENDANGES : mécanique

VINIFICATION : pressurage direct, débourage, fermentation à basse température (16°), vinification et élevage en amphore terre cuite et grès, barrique chêne et acacia. Levures indigènes, fermentation sans soufre. Fermentation malo-lactique.

ELEVAGE : 9 mois en barrique chêne et acacia, amphore grès, terre cuite et porcelaine

DÉGUSTATION: vin fruité, gras, fin, typé Bourgogne

ACCORDS : Poissons, viandes blanches, quelques fromages

GARDE : A boire dans les 5 ans autour de 10°.