



Cépage : Chardonnay



Viticulture : Le sol argilo-calcaire peu profond accueille une parcelle de chardonnay de 20 ans. Cette parcelle est située sur un coteau exposé à l'est sur la commune de Lacenas.



Vinification : Vendange manuelle. Pressurage long et doux pour limiter la trituration des raisins, puis débourbage à froid 2 jours après. Fermentation à basse température pour conserver tout le fruité et la fraîcheur du chardonnay. Elevage en cuve.



Notes de dégustation : Robe jaune pâle brillante et limpide. Au nez, on distingue des arômes de pêches et de poires avec des notes minérales (silex). En bouche, attaque vive avec une belle souplesse, arômes de fruits à chair blanche et de fleurs. Bouche très équilibrée.



Accords : Apéritif, Saumon en papillote, Terrine de poisson.

Potentiel de garde : 1 à 4 ans.

