



Sol : Argilo Calcaire

Cépage : 100 % Chardonnay

Age des vignes : 3 ans

Rendement : 55 hL/Ha

Vinification :

- Pressurage direct
- Levures indigènes.
- 22 jours de fermentation entre 15 et 17 °C
- Pas de malo

Elevage : 30 % élevé en fûts de 3 vins. Batonnage régulier. 9 mois d'élevage

Dégustation :

Robe : Dorée et lumineuse.

Nez : Notes de poire et pêche.

Bouche : Frais et fruité ; belle expressivité des arômes.

Analyses :

- Degrée : 12,71 % vol
- AT : 3,52 g/L (H2SO4)
- pH : 3,27
- AV : 0,26 g/L H2SO4
- SO2 tot : 80 mg/L
- CO2 : 1000 mg/L
- Acide Malique : 2g/L (Transformation Malolactique non réalisée).

Prix public : 13 € TTC