



Chardonnay

Cépage utilisé : Chardonnay.

Méthode de vinification : Vendanges manuelles triées, égrappage à 100%, foulage et pressurage, fermentations alcoolique et malolactique naturel. Elevage durant 12 mois

en foudres de chêne avec ouillage pour garder la finesse et le fruit du cépage.

Rendement moyen : 50hl/ha

Géologie : Assemblage de plusieurs parcelles avec des sols peu caillouteux sur marne affleurante.

L'ensemble du domaine est cultivé en lutte raisonnée. Les emplois de produits phytosanitaires sont étudiés parcelle par parcelle. Le sol est enherbé à 33% et travaillé par bêchage et griffage sur les 67% restant. Les rendements sont raisonnés à la taille et par la vendange en vert.

Surface : 2ha23a

Arômes : Fruit blanc, épices, mirabelle, amandes, miel...

Accords : Apéritif, poissons grillés ou en sauce, fruits de mer en sauce, fromage, plats à la crème, fondu.