



Vinification / Elevage :

Vendanges Manuelles.

Fermentation alcoolique en fûts.

**Elevage en fûts de chêne pendant
12 mois avec 30% de fûts neufs.**

Mise en bouteilles au Domaine

Dégustation :



Or jaune, limpide, brillant



**Franc, fin, délicat, Fleur d'acacia,
noisette, pivoine, vanillé léger**



Ample, bon équilibre, riche, longue, saline

Cépage	Chardonnay
Surface vignoble	0.64Ha
Sol	Argilo-calcaire
Age Moyen du vignoble	30 ans
Accompagnement	Volaille/Poisson
Température de service	12°C
Capacité de vieillissement	Entre 2 et 4 ans selon les conditions de conservation