



### Vinification :

**Vendanges Manuelles**

**Débourbage 24h en cuves inox (contrôle des températures par thermorégulation)**

### Elevage :

**Elevage en demi-muid (30% neuf) pendant 12 mois**

**Mise en bouteilles au Domaine**

### Dégustation :



**Robe jaune dorée éclatante.**



**Nez mêlant la noisette, le tilleul et l'acacia.**



**Bouche équilibrée et dense. Belle salinité en finale.**

<b>Cépage</b>	Chardonnay
<b>Surface vignoble</b>	0.64 Ha
<b>Sol</b>	Argilo-calcaire
<b>Age Moyen du vignoble</b>	40 ans
<b>Accompagnement</b>	Apéritif, assiette de charcuterie, poisson
<b>Température de service</b>	8° à 12°C
<b>Capacité de vieillissement</b>	Entre 3 et 6 ans selon les conditions de conservation