

Caractéristiques du vin :

Récolte : raisins cueillis à la main.
Type de culture : biologique certifiée par Ecocert depuis 2003.
Vinification : levures indigènes, fermentation en cuve (60 %) et fûts (40 %) sans chaptalisation ni acidification, élevage sur lies fines pendant 10 à 15 mois et mise en bouteille par nos soins.
Degré alcoolique : 13.5% Vol.
Cépage : Chardonnay.
Age de la vigne : 35 ans.
Type de sol : argilo-calcaires
Nature du sous-sol : marnes saumonées et calvaires rauraciens.
Climat : semi-continental façonné par les vents plus doux de la vallée de la Saône. Plateau venté situé au Sud Est de Viré.
Rendement : 50 hectolitres à l'hectare.

Dégustation :

Le nez est expressif, sur la fleur d'abricot, la pêche blanche avec des arômes crayeux. La bouche est bien équilibrée, l'attaque est ronde et soyeuse, le vin s'étire sur une sapidité saline propre à ses calcaires tendres.

Accompagnement :

Crustacés, terrines, Saint-Jacques, Turbot aux épinards, Feuilleté d'Asperges au Cerfeuil.

Conservation :

de 1 à 7 ans.
Servez-le frais à une température de 12°-13°C.
Bonne dégustation !