

Cette parcelle de chardonnay proche du domaine est vendangée à la main. Il est donc facile que les vendangeurs(es) se rendent à bicyclette dans la vigne, le baquet ou la hotte sur le dos. Ce qui a donné l'idée du dessin de l'étiquette.

CÉPAGE	100% Chardonnay
AGE DES VIGNES	27 ans
SURFACE	0,80 ha
CULTURE	100% biologique
SOL ET SOUS-SOL	Sables et argile mêlés de galets sur des roches altérées de Granite et de Gabbro
VENDANGES	Récolte à la main avec tri dans les vignes Rendement 35 hl/ha millésime 2023 Degré : 13° by vol.
VINIFICATION	Pressurage en grappes entières, Débourbage naturel des jus de presse, Fermentation alcoolique en levures indigènes, Fermentation exclusivement en cuve
ÉLEVAGE	En cuve souterraine pendant 14 mois Taux de SO ₂ < 4,5 g/hl
DESCRIPTION	Belle robe jaune pâle aux reflets jaunes. Le nez s'exprime sur des notes de fruits à chair jaunes, d'abricot sec et ananas frais. La bouche offre une belle fraîcheur et vivacité avec une pointe saline en finale.
ACCORDS MET / VIN	Apéritifs, escalope de veau milanaise, fromage de lait cru à pâte pressée cuite comme le comté, charlotte aux pêches
DÉGUSTATION	À servir à 8° C Temps de garde conseillé : 3 à 5 ans

