



Fiche technique

Alcool : 13 %°

Acidité volatile : 0.7 g/L

S02 total : <20 mg/L (sans sulfites ajoutés)

La terre et la vigne

Ce chardonnay provient de vignes âgées de plus de 35 ans, plantées sur le terroir de marnes des Trouillots, sur la parcelle d'Aubert.

Rendement de 35 hl/ha.

Certifié en conversion vers l'agriculture biologique.

Vinification

Vendanges manuelles

Macération pelliculaire (après éraflage) du chardonnay pendant 12 jours.

Macération et fermentation en cuve inox

Fermentation malolactique en demi muids.

Non filtré.

Sans sulfites ajoutés .

Mise en bouteille :

Caractère

Le nez très aromatique est étonnant. En bouche, la macération pratiquée sur ce vin lui apporte un caractère très tannique, et offre de belles amertumes en fin de bouche.

A déguster avec...

Viande blanche à la crème,

Le service du vin

Un léger carafage à l'ouverture de la bouteille permettra au vin de s'épanouir et de le dégazer.

A servir entre 12 et 14 degrés.