



Fiche technique

Alcool : 13 %

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

Acidité volatile : 0.4

La terre et la vigne

Ce chardonnay provient de vignes âgées de plus de 35 ans, plantées sur le terroir de marnes des Trouillots.

Rendement de 50 hl/ha.

Certifié en conversion vers l'agriculture biologique.

Vinification

Vendanges manuelles

Pressurage direct.

Fermentations alcoolique et malolactique en tonneau de 228 l

Non filtré

Sans sulfites ajoutés

Mise en bouteille : 75 cl

Caractère

Vin issu de pur jus de raisins fermenté. Belle complexité en bouche sur le fruit, du gras, une bonne acidité structurante.

A déguster avec...

Viandes blanches, viandes en sauce à la crème, poissons, apéritif,

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.