

ÉLABORATION

Cépage	Chardonnay
Origine	Côte des Bar
Fermentation	Cuves thermorégulées 100% malolactique
Dosage	BRUT 8g/L (+/- 1g)

DÉGUSTATION

À l'œil	Or vert
Au nez	Intense, fleurs blanches, mandarine et agrumes
En bouche	Charnu, fruité, salivant
À table	Plateau de fruits de mer, carpaccio de Saint-Jacques, langoustine.
Conseil de service	Servir à 8-10 °C

Millésime 2022 : Un hiver doux, une floraison précoce dès le 3 juin, puis des orages d'août bienvenus après la canicule : la vigne a su traverser l'année avec régularité. Résultat, une récolte à la maturité organoleptique remarquable et à l'état sanitaire parfait.

ÉTUI - COFFRET



Bouteille



1 bouteille
& 2 flûtes 17cl

ENGAGEMENTS DE NOTRE MAISON

Apport en soufre minimisé (jetting)

Vignes majoritairement âgées
de plus de 15 ans

