



SITUATION  
Bourgogne

CÉPAGE  
Chardonnay

TERROIR  
Sols bruns à dominante calcaire sur marnes



### PRÉSENTATION

Situé au coeur de la Côte de Beaune, ce village occupe une position élevée au fond d'une combe terminée par des falaises spectaculaires. Les vignes sont plantées à une altitude de 280 à 400 mètres, ce qui entraîne en général des vendanges un peu plus tardives.

### VINIFICATION/ÉLEVAGE

Vendanges manuelles, tri des raisins, pressurage lent et à pression modérée dans le respect du fruit.  
Fermentation alcoolique et élevage sur lies fines en fûts de chêne (15 à 20% de fût neuf) durant 14 à 15 mois.

### DÉGUSTATION

Bouquet fin aux arômes de fleurs blanches et d'agrumes avec quelques accents minéraux. Ample et souple au palais, soutenu par une belle tension minérale, il présente un bel équilibre et s'étire en une longue finale gourmande.

### SERVICE

Servir entre 12 et 14°C.  
A déguster jeune sur le fruit ou à garder 3 à 5 ans.

### ACCORDS GOURMANDS

Poissons et fruits de mer finement cuisinés  
Volailles et viandes blanches rôties ou en sauce

