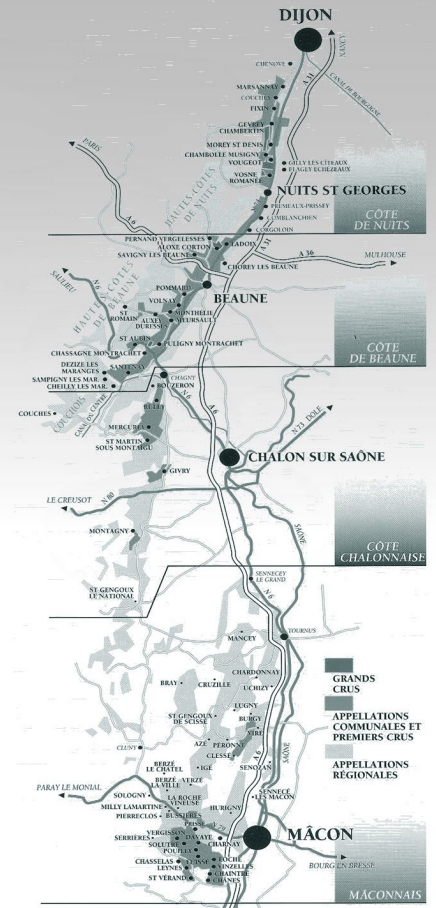




# BOURGOGNE CHARDONNAY



## CEPAGE

100% Chardonnay

## SOL

Les vignes âgées de 20 ans sont situées sur des terrains argilo calcaire.

## VINIFICATION / ELEVAGE

Macération en cuve pendant 12 à 24 heures.

Elevage en fûts pendant 1 an jusqu'à la mise en bouteille.

## DEGUSTATION

- Oeil : Robe discrète blanche/verte, reflets émeraude.
- Nez : Frais et minéral (silex). Arômes de menthe, fleur blanche, tilleul.
- Bouche : Laisse un goût de pierre à fusil, de champignon.

Très sec et vif, d'une finesse admirable

## GRAPE VARIETY

100% Chardonnay

## SOIL

The 20-year-old vines are located on chalky-clay soils.

## VINIFICATION / AGEING

Maceration in tank from 12 to 24 hours.

Ageing in barrels during 1 year until the bottling.

## TASTING

- Colour : Discreet white-green dress, emerald highlights.
- Nose : Fresh and mineral (flint). Aromas of mint, white flower, lime tree.
- Mouth : Leaves the palate a taste of flint or mushroom.

Very dry and lively, of an admirable sharpness.