



Cépages/Varietal: 100% Chardonnay

Terroirs/Soil: Sol schisteux et micaschistes recouverts de galets roulés. Schist pebble covered mica schist



Viticulture: Jeunes vignes d'une quinzaine d'années, le sol est travaillé en intégralité dans le respect de l'environnement, en Agriculture Raisonnée

15 years-old Vines, the estate is managed in Sustainable Agriculture



Vinification: A basse température afin de conserver au mieux les arômes du moût. Elevage 100% « sur lie » pendant plusieurs mois jusqu'au printemps, dans nos cuves souterraines. Pas de fermentation malolactique ni d'élevage en fût.

Aged 100% on « the lees ». Unoaked - No Malolactic fermentation, after thermo-regulated fermentation in glass lined underground vats, the wines are then left to mature on their lees until bottling in the spring.



Notes de dégustation/Tasting: Amples arômes d'agrumes et de fruits exotiques, intense gras et souple et d'une belle fraîcheur.

Ample citrus and exotic fruit aromas, intense, full and supple, a touch of nice freshness.



Accords mets et vin/Food and wine pairing: Coquillages, poissons grillés, poulet à la crème ou poulet grillé, cuisses de grenouille en persillade, moules à la crème, pain de poisson, saumon fumé ou grillé, filets de poissons en papillote.

Aperitif, grilled fish, chicken with cream sauce or roast chicken, frog's legs with chopped parsley, mussels with cream sauce, fish loaf, smoked or grilled salmon.

Récompenses/Awards:

