

Cépage Chardonnay

Terroir Coteaux argilo-calcaires exposés Sud et Ouest, sis à Hurigny (Mâconnais, Bourgogne du sud)

Vinification

Traditionnelle en cuve béton, fermentation alcoolique lente à 18-20°C, élevage de 10 mois en cuve

Dégustation

Robe brillante couleur jaune or pâle

Nez floral et citronné, bonbon au miel

Bouche franche avec un joli relief, sur des arômes variés de fleurs et de citron confit.

Vin bien équilibré, rond et ample.

Accords mets et vins hors d'œuvre variés, fruits de mer, fromages de chèvre secs, poissons variés

