

Marsannay

Sol

calcaire

Situation

Marsannay la côte

Couleur

Blanc

Cépage

Chardonnay



Vinification

Vendanges manuelles. Les raisins sont triés et pressés (pressoir automatique) avant d'être mis en tonneau pour y effectuer sa fermentation alcoolique.

Elevage

Ce vin est élevé exclusivement en fûts de chêne de 3 ans ; le vin est soutiré très jeune pour lui conserver toute sa fraîcheur et la mise en bouteille a lieu au bout de 15 mois.

Dégustation et accompagnement.

A servir frais, pour l'apéritif ou les entrées comme des terines, du jambon des quiches. Vin généralement gras et chaleureux aux notes de miel.

*L'étiquette ci-dessus est à titre illustratif et non contractuel. Le degré peut changer suivant l'année de production.
