

# CHARDONNAY

Après une sélection parcellaire soigneusement effectuée, un tri à la vigne précis et des vendanges en cagette, les chardonnay passent par un pressurage direct, pour ensuite être vinifiés directement en barriques de chêne français puis élevés dans ces barriques durant 10 mois. Un vin aux notes élégantes de fruits offrant fraîcheur et équilibre, subtil boisé avec un gras qui se prolonge tout au long de la dégustation.



|                     |   |
|---------------------|---|
| <b>Appellation</b>  | Vin de France   |
| <b>Superficie</b>   | 3,45 hectares   |
| <b>Sols</b>         | Sablo argileux avec crasse de fer   |
| <b>Vinification</b> | Pressurage direct avec système d'inertage débouillage 48h puis stabulation à froid, 15 jours de fermentation alcoolique |
| <b>Assemblage</b>   | 100 % Chardonnay  |
| <b>Élevage</b>      | 10 mois en barriques neuves de chêne français et 1 vin, batonnage sur lies  |
| <b>Production</b>   | 30 000 bouteilles   |