

Cette cuvée produite en quantité limitée et en bouteilles numérotées à partir du seul cépage Chardonnay, est issue de sélections parcellaires. Elle est l'identité complexe du savoir-faire de notre domaine.

**Notes de dégustation:**

Ce vin exprime minéralité, salinité ainsi que des notes d'agrumes, de fumé et de fruits secs. Il sera le compagnon idéal des crustacés, des beaux poissons et des volailles en sauce mais également des fromages à croûtes fleuries...

Ce vin est non filtré et pourrait présenter après un certain temps un léger dépôt normal au fond de la bouteille.

**Procédé de vinification:**

Vignes à rendement moyen

Pressé directement après vendange

Lancement de la première fermentation alcoolique à température basse durant 8 à 10 semaines

Après fermentation, soutirage du vin en barrique pour une durée de plusieurs mois

Après élevage en barrique, clarification et soutirage du vin

Mise en bouteille

