

Bourgogne Blanc 2024



Production totale 6470 bouteilles

Surface totale : 1.62 Ha

Age : 20 ans

Exposition : plein Est

Caractéristiques du terroir : Sol argilo-calcaire

Elevage : 90% en cuve close et le reste en fût de 500 litres (5/6 vins). Elevage pendant 12 mois puis 6 mois en cuve inox pour préparation à la mise en bouteille

Mise en bouteille : Mars 2026

Notes de dégustation : notes minérales mêlées à des fleurs blanches et du citron vif.
Bouche dynamique et saline

Accords mets/vin : saumon à l'oseille, bar en croûte de sel, fromages à pâte molle