

Bourgogne Blanc



Surface totale : 1.62 Ha

Age : 15 ans

Exposition : plein Est

Caractéristiques du terroir : Sol argilo-calcaire

Elevage : 75% cuve close pendant 12 mois puis 3 mois en cuve inox pour préparation à la mise en bouteille. 25% en fût de 500 litres de 5/6 vins.

Notes de dégustation : Nez aux notes de fleurs blanches et de poire. Très droit et dynamique en bouche, belle salinité.

Accords mets/vin : apéritif, fruits de mer, carpaccio de St Jacques, Ceviche de poisson.