



C-17

Chardonnay

Sol : argile, graviers et altérites de schistes sur schistes

Densité: 6500 pieds/ha

Conduite de la vigne: biologique

Taille: guyot double

Vendanges : manuelles avec tris

Millésime : 2017

Vinification: pressée lente et fermentation spontanées en fûts

Fermentation malo-lactique spontanée en fûts

Elevage en futs de 2 vins

Mise en bouteilles en mars 2018

Rendement: 30hl/h

Note de dégustation: vin sur le fruit, charnu et minéral

A boire frais mais pas froid et à ouvrir un peu à l'avance

Durée de conservation: 5 à 10 ans

Ce vin vous est proposé en bouteilles de 75cl