

Millésime 2019

Cépages

60% Pinot Noir - 40 % Chardonnay

Terroir :

Argilo-calcaire Kimméridgien

Année de vendange :

100 % 2019

Dosage :

Vinification :

Fermentation alcoolique et malolactique en cuves Inox thermo-régulées. Vins stabilisés au froid puis filtrés avant d'être mis en bouteilles.

Tirage :

Mai 2020

Dégustation :

En cours d'élaboration

Accord mets/vin :

.

Contenants :

Bouteille (75 cl)



Toujours conserver vos bouteilles allongées à l'abri de la lumière.
A servir entre 6 et 8 °C - Lot N°165