

# CHARDONNAY 2022



**CEPAGE :** chardonnay.  
**SOL :** marnes bleues du lias.

**RECOLTE :** manuelle le 2 septembre 2022, issue de raisins cultivés en Biodynamie.

**RENDEMENT :** 30 HL/HA ( suite au gel d'avril 2021)

**VINIFICATION :**  
traditionnelle en blanc : pressurage pneumatique ; débouillage, fermentation alcoolique en cuve avec maîtrise de la température. Levures indigènes. Fermentation malo lactique.

**ELEVAGE :** 11 mois en pièces et demi-muids.

**MISE EN BOUTEILLE :** août 2023. Légère filtration sur terre. 13,5%.

C  
U  
E  
I  
L  
L  
E  
  
B  
O  
N

P  
I  
N  
T  
E  
  
B  
I  
E  
N  
  
P  
L  
A  
N  
T  
E  
  
B  
E  
A  
U

**ROBE :** jaune clair

**NEZ :** fin et subtil, caractérisé par des arômes de fruits jaunes

**BOUCHE :** équilibrée avec des arômes fruités et une légère note toastée apportée par le fût. Finale plus ample et élégante, sur des arômes de fruits jaunes.

**ACCORDS METS ET VINS :**  
Poissons, entrées, coquille st Jacques, fromages de chèvre, terrines de légumes...

**POTENTIEL DE VIEILLISSEMENT :**  
6 ans pour rester sur la fraîcheur et le fruité ; au-delà pour les amateurs de vieux vins blancs.

**TEMPERATURE DE SERVICE :**  
entre 12 et 13°C.

