

**Surface**: 1.65Ha (O) exposition Sud-Ouest, parcelle située au fond de la vallée des

grands crus Vaudésir

**Plantation des vignes**: de 1966 à 1970

Vendange: manuelle

**Vinification**: 6 mois : 70% cuve inox, 30% demi-muids et fûts de chêne (neuf à 5 ans).

Fermentation alcoolique à basse température ( $18^{\circ}$ c). Fermentation malolactique.

**Elevage**: 6 mois en cuve inox

Bouchage: Bouchon technique.

**Notes de dégustation**: "Nez fin avec des notes florales et de citron frais. En bouche le vin est frais

et nerveux, avec du relief et une belle pureté saline." Bourgogne Aujourd'hui n°154 spécial millésime 2019, 15.5/20

