

talitation des vignes. en

**Récolte**: à la main

**Vinification**: 8 mois: 70% cuve inox, 30% fût de chêne.

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

**Elevage**: 12 mois en cuve inox.

Bouchage: Bouchon technique.

**Notes de dégustation**: "Arômes frais, précis, élégants de fruits blancs, de fleurs.... Belle richesse en bouche, sur les agrumes, avec une finale saline." Bourgogne Aujourd'hui n°147 - 15.5/20