

Surface: 14.39 Ha sur la rive gauche (O) exposition Nord-Ouest.

Plantation des vignes : de 1976 à 2000

Vendange : Mécanique

Vinification: 100% cuve inox. Fermentation alcoolique à basse température (18° C).

Fermentation malolactique.

Elevage: 12 mois en cuve inox.

Bouchage: Bouchon technique.

Notes de dégustation : Expression typique de la pureté et de la tension du Chablis, des arômes de pamplemousse et de la minéralité, une belle vivacité et une fin de bouche fraîche et ronde.

