

BOURGOGNE HAUTES COTES DE BEAUNE BLANC



Cépage: Chardonnay 100%

Dégustation: Les arômes de fleurs blanches s'associent aux agrumes avec des notes de vanille. En bouche, beaucoup de fraîcheur équilibré par du gras.

Vigne: Conversion agriculture biologique



Vinification: Vendange manuelle, fermentation et élevage en fût de chêne pendant 11 mois

Conseil: Apéritif / fruits de mer

Garde: Boire dans les 5 ans