



Sol : Argilo - calcaire

Âge moyen des vignes : 25 ans

Rendement : 75 hL/ha



Cépage : Pinot Blanc

Vendanges : Manuelles

Type de vins : Blanc



Vinification :

Pressurage pneumatique, débourbage statique à froid, fermentation en cuve inox thermo-régulée

Elevage :

Sur lies fines en cuves inox pendant 8 mois



De couleur jaune avec des reflets verts. Ce vin présente un nez frais de fleurs blanches et de fruits à chair jaune, il est caractérisé de par sa jeunesse par une belle élégance. Ce vins est équilibré, structuré et sec.



S'accorde très bien avec toutes les entrées mais également avec les viandes blanches et les volailles.



Garde : 5 à 6 ans

Température de service : 7 - 8 °C



Analyses :

Sucres résiduels	1,0 g/l
Alcool/volume	11,80%
Acidité totale	5,00 g/l