



Sol : Argilo - calcaire

Âge moyen des vignes : 35 ans

Rendement : 75 hL/ha



Cépage : Pinot Auxerrois

Vendanges : Manuelles

Type de vins : Blanc



Vinification :

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

Elevage :

Sur lies fines en cuve inox pendant 8 mois



Belle robe jaune avec des reflets jaune or, nez très ouvert de fruits frais, une attaque ample et régulière, qui lui procure une note de fin équilibrée et harmonieuse.



Vin de buffet par excellence, idéal pour les plats épicés, les fondues et les viandes blanches.



Garde : 5 à 6 ans

Température de service : 7 - 8 °C