



Disponible en bouteille 75cl

ÉLABORATION

Assemblage : 100% Chardonnay.

Origine : Urville, lieu-dit « La Boulangère ».

Maturation : élevage sur lies en foudre de 13 hl pendant 10 mois.

Fermentation alcoolique : 100% en foudre.

Fermentation malolactique : 100% en foudre.

Édition limitée numérotée : 2 294 bouteilles.

NOS ENGAGEMENTS



Viticulture en conversion BIO.



Tri méticuleux à la vendange.



Certifications ISO 22000 et ISO 14001.

DÉGUSTATION

Le nez présente d'élégantes notes d'agrumes et de fruits exotiques, avec de la minéralité.

La fraîcheur du vin est accompagnée de discrètes notes boisées.

La bouche est tout en fraîcheur avec des sensations de zestes.

Un vin de plaisir à l'apéritif avec des gougères.

Il pourra aussi accompagner des huîtres, des poissons et de jolis fromages.

Arômes clés : fruits exotiques, zestes d'agrumes.

Sensations : raffiné, frais.

Accords : Tomme de Savoie, huîtres, langoustines, bar.

Conseils : servir à 10°C.

VENDANGE 2022

2022 nous a permis de récolter des raisins présentant une très belle maturité organoleptique.