



CLIMAT & TERROIR

Rare blanc en AOC de la Côte de Nuits, issu d'un assemblage de cinq parcelles comme le Clos de Jeu et Les Favières

Superficie exploitée : 2.6 hectares

Appellation : Marsannay

Sol : brun calcaire, calcaire de Premeaux, marnes à *Ostrea acuminata*

Cépage : Chardonnay

Exposition : Est / Sud-Est

Localisation : milieu de coteau

VINIFICATION & ÉLEVAGE

Vendange : manuelle suivie d'un passage sur table de tri

Vinification : après un pressurage pneumatique des grappes entières et un débouillage statique d'une douzaine d'heures, les moûts effectuent leur fermentation alcoolique à basse température.

Élevage : en fûts neufs (20%) et en fûts de un à quatre vins, sur lies totales avec batonnages réguliers

Durée de l'élevage : 10 mois en fût puis 6 mois en masse

DÉGUSTATION

Belle robe d'un jaune doré profond. Fruits blancs intenses et épices s'associant à un bouquet engageant et élégant.

Accords mets & vins : Idéal en apéritif, avec des gougères ou des gambas grillées

Garde & conservation : 5 à 10 ans

