



## UN VIN RACÉ AUX ARÔMES FLATTEURS

**Ce vin présente une belle harmonie entre fruité et minéralité. La bouche est élégante avec une finale minérale.**

Ce vin est issu du terroir le plus calcaire du domaine.  
Un des meilleurs lieux-dits de l'appellation.

100 % Chardonnay

Vendange manuelle.

Vinification 7% en fût.

Certifié biologique.

Température de service : entre 9°C et 12°C

Potentiel de garde : 8 ans

Accord mets et vin : poissons d'eau douce, boudin blanc, langoustes, sashimis, fromage de chèvre cendré

