



Bourgogne Côte d'Or

Cépage	Chardonnay
Classification	Régionale
Lieu-dit	Assemblage Les Pellans et Les grandes Coutures
Vendanges	Manuelles
Vinification	Pressurage direct entre 3 et 4h, débourbage statique, Fermentation alcoolique sans levurage en fût, fermentation malolactique en fût.
Elevage	En fûts de chêne 10% neufs et 90% fûts de 2 à 10 ans, élevage sur lies pendant 12 mois sans bâtonnage.
Mise en bouteille	Au domaine
Potentiel de garde	4 à 6 ans
Température de service	13 à 15°C