



Domaine
Bernard Millot

vigneron récoltant



Bourgogne Côte d'Or

«Les Magnys»

Cépage Chardonnay

Classification Village

Vendanges Manuelles

Vinification Pressurage direct entre 3 et 4h, débourbage statique, Fermentation alcoolique sans levurage en fût, fermentation malolactique en fût.

Élevage 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