



Domaine
Bernard Millot

vigneron récoltant



Capucine

Cépage	Chardonnay
Classification	Vin de France
Vendanges	Manuelles
Vinification	Pressurage direct entre 3 et 4h, débordage statique, Fermentation alcoolique à basse température et fermentation malolactique. Soutirage dès la fin de FML.
Elevage	En cuve inox.
Mise en bouteille	Au domaine
Potentiel de garde	4 à 6 ans
Température de service	10 à 12°C