



Domaine
Bernard Millot

vigneron récoltant



Meursault

«En la Barre»

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.

Elevage En fûts de chêne 20% neufs et 80% fûts de 2 à 10 ans,
élevage sur lies pendant 12 sans bâtonnage.

Mise en bouteille Au domaine

Potentiel de garde 10 à 12 ans

Température de service 10 à 12°C