

✧ Parcelle

- ✧ Cépage Chardonnay
- ✧ Couleur blanc
- ✧ Superficie 0,2462 ha
- ✧ Orientation Nord-Est
- ✧ Sol Argilo-calcaire
- ✧ Age de la vigne 25 ans

✧ Viticulture

Les travaux de culture traditionnels sont pratiqués de novembre à juillet: pré-taille, taille guyot, labour, ébourgeonnage en fonction de la sortie des raisins pour la maîtrise des rendements, accolage, griffage des herbes à l'intérieur du rang, traitements en lutte raisonnée pour combattre les maladies de la vigne.

✧ Vinification

Fermentation alcoolique en fûts de chêne français et batonnage constituent les premières opérations d'élaboration de ce vin. Ensuite, la fermentation malolactique est libre, et à température de la cave, c'est-à-dire entre 13 et 14°. Le soutirage en cuve est réalisé au bout du douzième mois. La mise en bouteille s'effectue après un an et demi d'élevage.

✧ Dégustation

Légers reflets verts dans une robe brillante et limpide d'un jaune paille coiffée d'un disque épais.
En raison de son sol riche en argiles et calcaire, ce vin présente un nez expressif et flatteur tout en rondeur.

La richesse aromatique du nez est confirmée par une bouche ample et onctueuse aux caractères de fraîcheur mentholée, de fruits blancs et d'amande miellée. La finale est soutenue par la fraîcheur d'une exposition au soleil du matin et la minéralité d'un sous-sol caillouteux.

✧ Millésime 2013

L'humidité soutenue de l'été 2013 a introduit une menace constante sur le vignoble sous la forme d'oidium et de pourriture qui ont pu être contenus mais ont occasionné des pertes de récolte significatives. Il a fallu repousser la date de vendanges à la fin septembre afin de récolter des raisins suffisamment murs et équilibrés en arômes et acidité.

Cette patience est aujourd'hui récompensée par des vins à la fois vifs et flatteurs dont les caractères boisés sont parfaitement intégrés. La structure est puissante et harmonieuse en présence d'une minéralité agréable due au terroir.

✧ Consommation idéale 5 à 8 ans - variable selon conditions de transport et de stockage

✧ Potentiel de garde 10 ans - variable selon conditions de transport et de stockage

