



Bourgogne Chardonnay

Cuvée *Le Vieux Clos*



Cépage : Chardonnay

Robe : Or aux légers reflets verts

Nez : fruits noirs (mûre, cassis, cerise), poivre

Bouche : Fleurs blanches, légères notes minérales, élevage discret et en finesse, complexe et structurée

Notes de dégustation :

"Dense et avec des fruits très présents, son amplitude au palais est surprenante avec une longue finale."

Dans les vignes : vignes entre 30 et 60 ans situées à Puligny-Montrachet et Meursault, sols argilo-calcaires, vendange manuelle, labour

Dans les caves : cette cuvée est une sélection des meilleurs fûts de la cuvée Bourgogne Chardonnay. Fermentation conduites en fût de chêne, élevage de 12 mois, légers batonnages