

Cette cuvée produite en quantité limitée et en bouteilles numérotées à partir du seul cépage Chardonnay, est issue de sélections parcellaires. Elle est l'identité complexe du savoir-faire de notre domaine.

**Notes de dégustation:**

Ce vin exprime minéralité, salinité ainsi que des notes d'agrumes, de fumé et de fruits secs. Il sera le compagnon idéal des crustacés, des beaux poissons et des volailles en sauce mais également des fromages à croûtes fleuries...  
Ce vin est non filtré et pourrait présenter après un certain temps un léger dépôt normal au fond de la bouteille.

**Procédé de vinification:**

Vignes à rendement moyen  
Pressé directement après vendange  
Lancement de la première fermentation alcoolique à température basse durant 8 à 10 semaines  
Après fermentation, soutirage du vin en barrique pour une durée de plusieurs mois  
Après élevage en barrique, clarification et soutirage du vin  
Mise en bouteille

