



Récompenses :



90 POINTS



PUR CHARDONNAY GRAND CRU «LA CÔTE»

Cépage :

100% Chardonnay, provenant des communes de Cramant, Avize.

Vendange :

2021

Vinification :

2/3 Vinifiée en fûts de chêne et élevée dans ces mêmes fûts durant 10 mois ayant déjà été utilisés 1 à 2 années par nos confrères Bourguignons en provenance de Meursault, Puligny Montrachet et Chassagne Montrachet), 1/3 vinifiée et élevée en cuve inox thermorégulée. Assemblage des vins issu de ces 2 méthodes de vinification toutes proportions gardées. Fermentation malolactique.

Dosage :

5 gr/litre

Liqueur réalisée à base de jus vinifié et élevé en fut pendant 18 mois

Dégustations :

L'attaque en bouche est riche et gourmande avec une belle fraîcheur sous jacente. On note un profil chaleureux accompagné d'une subtile note d'eucalyptus qui viennent parfaire le bouquet aromatique. Une finale équilibrée qui laisse une agréable fraîcheur résiduelle. Elle se termine sur un juste équilibre entre fraîcheur résiduelle et gourmandise.