



Robe :
jaune pâle aux reflets vert argent

Appearance :
yellow with silvery green sheen

Notes de tête :
fleurs blanches

Head notes :
white flowers

Notes de coeur :
ananas

Heart notes :
pineapple

Notes de fond :
silex

Deep notes :
silex

Spécificités millésime 2023 :
solaire, tout en rondeur,
fruité et minéral

2023 vintage specifics :
solar, rounded, fruity and mineral

Suggestions accompagnements:
Viande blanche,
tourte aux champignons,
fromage de chèvre sec

Food pairing :
*White meat,
mushroom pie,
dry goat cheese*

Garde : 3 à 8 ans

Apogée : 2 ans

Servir : à 11°/12°

Cellaring time : 3 to 8 years

Storage : 2 years

Serving temperature : 11-12°C

Vin ample, précis, à la
texture veloutée et enrobée
*Ample and precise wine with a
velvety, plump texture*

Origine : Bourgogne France, Appellation: Chablis, Cépage : 100% Chardonnay, Terroir : Kimmeridgien, Age vignes: 60 ans
Origin: Burgundy France, Appellation: Chablis, Grape Variety: 100% Chardonnay, Terroir: Kimmeridgian, Vine age : 60 years

Vinification et élevage: Fermentation alcoolique à base de levures indigènes à température régulée (18-20°), malolactique menée à terme
Elevage sur lies 100% cuve inox pendant 12 mois

*Vinification and maturation: Alcoholic fermentation using native yeasts in temperature-controlled, tanks (18-20°C/64-68°F), complete malolactic fermentation.
Matured on lees in stainless steel tanks for 12 months*

