

FICHE MILLESIME 2016

CEPAGES :

Chardonnay (50%) | Meunier (50 %)

Le Meunier est ici associé pour moitié au Chardonnay vieilli en fût de chêne. La bouche révèle une grande fraîcheur avec du volume et de la finesse. Son élégance accompagnera à merveille vos moments d'exception.

CARACTERISTIQUES :

- Villages/Crus dominants : Passy-Grigny
- Année unique de la récolte : 2016
- Proportion de vins de réserve utilisés : 0%
- Volume de production annuelle : 3 625 bouteilles

VINIFICATION :

- Fermentation malolactique
- Elevage : cuve inox, fût (6 mois pour les Chardonnay)
- Filtration, passage au froid
- Chardonnay élevés en fût pendant 6 mois
- Temps de repos en cave : 8 ans
- Degré d'alcool : 12.5%
- Dosage : 9 g/L
- Dégorgement : 19 Septembre 2025

