

OEIL: Très belle robe jaune or blanc à léger reflet vert pâle.
Brillante, lumineuse et limpide.

LE NEZ: Citron, pamplemousse, poire, pêche de vigne,
des senteurs d'un fruitier dans la fraîcheur de sa pénombre.

LA BOUCHE: est l'image que l'on a fait au nez. Elle est suave,
lisse, opulente. Tout est exact, douceur et sans mollesse,
la vivacité sans excès, le minéral sans sécheresse, le fruit sans
emphase. C'est un mariage parfait qui vous laisse bienheureux.

ACCORDS METS ET VINS: Crevettes grises et bouquets au
naturel - Soupe d'huîtres aux pistils de safran - Salade de
pétoncles à l'huile de noisette - Terrine de caille - Tartelettes au
jambon et au fromage - les fromages frais et affinés - Salade de
pêches de vigne et brioche aux pistaches...

Température de service:

10 à 12° en dégustation / 13 à 14° en accompagnement.



Fiche technique:

Cépage: Chardonnay - **Exposition:** Sud - Sud/Est - (rive droite) - **Géologie:** kimméridgien - **Âge des vignes:** de 25 à 30 ans.
Vendanges: mécaniques - **Vinification:** Selon charte de qualité propre au Domaine. **Élevage:** en cuves inox (80 %) en fûts (20 %)
Commercialisation: environ 25 000 bouteilles - **Viellissement:** de 3 à 5 ans ou plus suivant le millésime.