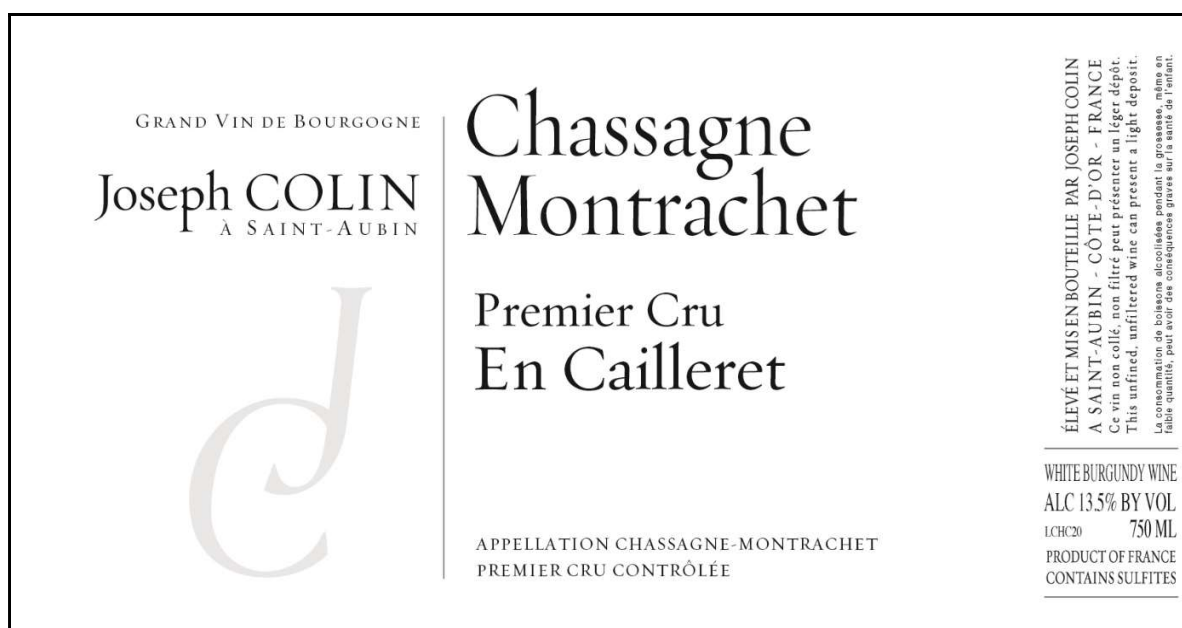




- Superficie : 39,27 Ares
- Localisation : Chassagne Montrachet
- Age des vignes : moyenne 70ans
- L'altitude/exposition : Coteaux
- Spécificité des sols : Argilo calcaire peu profond
- Cépage : Chardonnay
- Vendanges manuelles
- Pressurage vendange entière
- Mise en futs par gravité
- Fermentation alcoolique en futs avec Levures indigènes – sans sulfitage – sans batonnage
- Elevage : 12 mois en futs de chêne de 500 et 600 litres et 10 à 15% futs neufs, puis 2 à 3 mois en masse pour déposer les lies et obtenir un vin clair avant la mise
- Vin non collé non filtré
- Taille en Guyot simple