



VIGNES Sol : limon-argileux
Exposition : Est
Année de plantation : 1962
Taille de la parcelle : 26 ares

CÉPAGE 100% Chardonnay Grand Cru
Cramant
0% vins de réserve

VINIFICATION FA en cuve inox thermo-réglée
FML non déclenchée
Non collé
Élevage 6 à 8 mois en fût avec batonnage raisonné
Fûts : 1 à 3 vins, chauffe légère, 3,50 hl

TEMPS SUR LATTES 48 mois minimum

DATE DE DÉGORGEMENT Indiquée sur la contre-étiquette

DOSAGE 0 g/L

FLACON DISPONIBLE Bouteille - 75 cl

MOT DU CHEF DE CAVES

« La parcelle «Les Bauves» révèle une expression atypique du Chardonnay. Les sols riches en calcaire apportent une grande fraîcheur au vin. En sous sol, la craie très décompactée permet à cette vieille vigne de puiser en profondeur, ce qui offre au vin un équilibre remarquable entre puissance minérale et concentration aromatique. »