

Maria

Cépage :

100 % Chardonnay

Age de la Vigne :

Entre 20 et 25 ans

Caractéristiques Terroir :

Légers coteaux exposés Sud-Est
Sol Argilo-Schisteux

Dans La vigne :

25hl/ha
Labour, binage mécanique et manuel
Compost de bouse MT
Préparation 500 (bouse de corne)
Préparation 501 (silice de corne)
Tisanes (orties, prêle, ...)
Bouillie bordelaise

Dans le chai :

Vendanges manuelles en caquettes avec tri
Pressurage pneumatique
Sélection des jus
Débouillage léger à froid
Fermentation en foudre et cuve inox
Elevage 15 mois en barrique



Dégustation :

Robe or, reflets ambrés

Arômes de poire, réglisse, coing

Bouche tendue et enrobée, finale persistante tout en finesse

Accord Met & Vin :

Gambas pannées puis flambées au Pastis, crème d'estragon

Tronçon de turbot, barigoule d'artichauts

Veau en blanquette, carottes nouvelles

Chèvre affiné

Service :

Température de service 12°C

Garde 10 ans et plus