

VOUGEOT PREMIER CRU BLANC LES CRAS



AOC

Appellation Vougeot Premier Cru contrôlée

Terroir

Superficie: 0ha 55

Cépage

Chardonnay 100%

Densité de la plantation : 10 000 pieds/ha

Taille Guyot

Techniques culturales

Travail biologique du sol Vendange en vert Vendange manuelle, tri sur table

Vinification

Une vendange triée et entière avec extraction progressive et douce des jus

Elevage

12 à 16 mois en fûts de chêne français Entre 20 et 30% de fûts neufs

Dégustation

Nez : arômes de miel et de fruits frais très mûrs (abricot, pêche)

En bouche : vin équilibré, rond, d'un gras

moelleux sur un belle densité