



Cépages/Varietal: 100% Melon de Bourgogne

Terroirs/Soil: Mica-schistes et granit jaune à gros grains, Galets Roulés. Mica-schist and coarse-grain yellow granite with sand and pebble topsoil.



Viticulture: Vieilles vignes de 50 à 75 ans, le sol est travaillé en intégralité dans le respect de l'environnement, en Agriculture Raisonnée.

50 to 75 year old vines, the estate is cultivated using Sustainable Agriculture Practices.



Vinification: A basse température afin de conserver les arômes du moût, puis élevage « sur lie » de 32 mois avec « bâtonnages » réguliers suivi de 18 mois en barrique (5 grains de chêne, 5 chauffes) pour finir par 18 mois de nouveau en cuves avec incorporation de Lies fraîches

At low temperature in order to preserve aromas, then 32 months aging on lees with regular stirrings in tanks.

A new 18 months aging in barrels follows this stage, then the last maturing continues in vat with integration of fresh lees.



Notes de dégustation/Tasting notes: Élégant, puissant et bien structuré, avec de jolis arômes de fruits jaunes, amande et pamplemousse. Après une attaque riche de fruits secs, noisette et amande, une bouche riche briochée, crémeuse et voluptueuse on finit sur une superbe finale fraîche avec une pointe de vanille.

Elegant, powerful and well crafted, with nice aromas on yellow fruits, almonds and grapefruit. A superb fresh finish with hint of vanilla after a rich attack of dry fruits, nuts and brioche bread.



Accords mets et vin/Food pairing: En apéritif avec des canapés de saumon fumé, poissons grillés ou en sauce (saumon, brochet, sandre, sole...) coquilles Saint Jacques, foie Gras, viandes blanches légèrement épicées, fromages à pâte molle

Aperitif, smoked salmon, grilled fish, foie gras, scallop shells, white meat, cheese...

