



# Préjugés

Ce n'est pas dans ma nature d'élever un vin blanc en barriques. Ce n'est pas vraiment pas mon truc... Mais ayant le goût de la contradiction et de l'expérimentation, j'ai trouvé que ce type d'élevage sur ce chardonnay ciselé aux notes minérales s'y prêterait bien. La surprise fut de taille pour ce coup d'essai. Comme quoi seuls les imbéciles ne changent pas d'avis...

*Un signeron pas si bête*

- Chardonnay 100%. Vin de France.
- Harvest 2019: Beg of sept. Low yield mainly due to the April frost : 30 hectoliters /ha.
- Pneumatic press.
- Fermentation in stainless steel at 17°C. Raking and then aging in 2000 liters barrels (4 months)
- 30% with malo-lactic fermentation.

Ripe Chardonnay (grapefruit and exotic notes) but with freshness and a touch of minerality. The ageing is well integrated and give hint of nuts.

