



Cépages/Varietal: 100% Melon de Bourgogne

Terroirs/Soil: Mica-schistes et granit jaune à gros grains, Galets Roulés. Mica-schist and yellow granit, Rolled pebbles.



Viticulture: Vignes centenaires, le sol est travaillé en intégralité dans le respect de l'environnement, en Agriculture Raisonnée.

100 year old vines, the estate is cultivated using Sustainable Agriculture Practices.



Vinification: A basse température afin de conserver les arômes du moût, puis long élevage « sur lie » de 42 mois avec « bâtonnages » réguliers

At low temperature in order to preserve aromas, then very long (42 months) aging on lees with regular stirrings "bâtonnages".



Notes de dégustation/Tasting notes: Bouquet complexe d'écorce d'orange et de fruits blancs mûrs. Ample bien équilibré, élégant avec une superbe finale fraîche. Complex bouquet on orange peels and white fruits notes. Ample, well balanced, elegant with a nice freshness.



Accords mets et vin/Food pairing: Apéritif, saumon fumé, volaille, crevettes à l'aigre doux, cuisses de grenouilles, porc rôti, carré d'agneau, brochet ou sandre au beurre blanc, fromage de chèvre frais, croustillant au Curé Nantais

Aperitif, smoked salmon, poultry, frog legs, pork wheels, rack of lamb, fish, goat cheese...

