

2008

Millésime



L'expression de la Côte de Sézanne sur une année unique des cuvées à large majorité de Chardonnay, complétées par quelques gouttes de Pinot Noir et vieillies en cave près d'une décennie.

Le froid a marqué l'hiver 2008, le printemps a été plus clément et les raisins ont été récoltés dans un état sanitaire parfait et a extrême maturité.

Terroir

Exposition Sud-Est
Sol : Argile et Craie
Âge moyen de la vigne :
40 ans

Assemblage

96% Chardonnay,
4% Pinot Noir,
Millésime 2008

Vinification

Fermentation alcoolique
en cuve inox,
Fermentation malo-
lactique réalisée,
Tirage en Mars 2009

Vieillessement

132 mois sur
lies.

Dosage

8g/l