

# 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.

<b><u>Terroir</u></b> Exposition Sud-Est Sol : Argile et Craie Âge moyen de la vigne : 40 ans	<b><u>Assemblage</u></b> 96% Chardonnay, 4% Pinot Noir, Millésime 2008	<b><u>Vinification</u></b> Fermentation alcoolique en cuve inox, Fermentation malo- lactique réalisée, Tirage en Mars 2009	<b><u>Vieillessement</u></b> 156 mois sur lies.	<b><u>Dosage</u></b> 7g/l
---	---	---	---	------------------------------