



- Superficie : 11,27 Ares
- Localisation : Chassagne Montrachet
- Age moyen des vignes : 30ans
- L'altitude/exposition : Bas de coteaux
- Spécificité des sols : Argilo calcaire peu profond
- Cépage : Chardonnay
- Vendanges manuelles
- Pressurage vendange entière
- Mise en futs par gravité
- Fermentation alcoolique en futs avec Levures indigènes – sans sulfitage – sans batonnage
- Elevage : 12 mois en futs de chêne – 15 à 20% futs neufs
- Vin non collé non filtré
- Taille en Guyot simple