

Les Marnes Blanches

"Un blanc de blancs sur un terroir de marnes blanches et de silex."



Cépage

100% Chardonnay

Dosage

brut nature
0 g/L

Terroir

Argilo-calcaire avec silex, meulières et marnes blanches

Parcelle

"Les Vignes Douces" située à Talus Saint Prix

Vendange

2020

Age des vignes : 40 ans

Production annuelle : 1 800 bouteilles

Vinification

Raisins cueillis manuellement en recherche d'un optimum sucre/acide

Pressurage direct traditionnel

Fermentation alcoolique spontanée avec levures indigènes dans des fûts de chêne de plus de 5 ans (100%) et/ou demi-muids

Fermentation malolactique non recherchée

Sans collage, sans passage au froid, sans filtration

Élevage

6 mois sur lies en fûts de chêne avant la mise en bouteille

Vieillessement et potentiel

Vieillit dans nos caves de 36 à 48 mois en bouteille

À consommer dans les 3 à 10 ans

Food Pairing

À l'apéritif, avec des huîtres,
des fruits de mer, des fromages
comme le Comté ou le
Parmesan

Dégustation

Robe jaune pâle

Nez léger de fruits exotiques

Bouche minérale, fumée, tendue et acidulée

Service

Servir à 10°C

Format

Bouteille (75cl)



Decanter World Wine Awards 2025 - 89/100 BRONZE

"Des arômes de citron juteux, de noisette grillée et de pain grillé mènent à des épices douces sur une bouche crémeuse et noisettée d'une bonne longueur."

