



**Uve:** 100% Chardonnay

**Zona di origine:** Borgogna

**Classificazione:** Denominazione regionale

**Denominazione:** Bourgogne contrôlée

**Vinificazione:**

la fermentazione alcolica e l'affinamento vengono condotte in parte in cuve di acciaio, parte in barrique (40%) di uno o due anni. Il vino svolge completamente la fermentazione malo lattica. L'affinamento in botte è stato di 17 mesi.