

CUVÉE

blanc

LES CRÊTS 2020

Issu de Chardonnay planté sur des sols de marne rouge (qui contiennent plus de fer que la marne blanche), « Les Crêts », signifiant « crête de la colline », possède une personnalité plus profonde et saline que « Les Follasses ». Bien qu'il soit également complété pendant ses deux années de vieillissement en fûts de 400 litres.

CÉPAGE	chardonnay
TERROIR	parcelle " Les Crêts" sur sol de marnes rouges
MODE DE CULTURE	biodynamique / désherbage partiel - un rang de vigne sur 2
VINIFICATION	égrappé / presse directe / fermentation naturelle en inox / non filtré / non collé
VIEILLISSEMENT	2 ans en vieille barrique d'acacia de 400L



MICHEL GAHIER

ARTISAN : MICHEL GAHIER