



Cépages/ Varietal: 100% Melon de Bourgogne

Terroirs/Soil: Granite jaune à gros grains. Coarse-grain yellow granit soil



Viticulture : Très vieilles vignes éclaircies tout l'été de sorte à laisser 1 à 2 grappes par pied. Le raisin a été récolté en surmaturité à la fin du mois d'octobre. Le sol est travaillé en intégralité dans le respect de l'environnement, en agriculture raisonnée

Very old vines thinned out in summer to let one or two bunches of grapes per vine. Grapes are picked in over-maturity at the end of October. The estate is cultivated using Sustainable Agriculture practices



Vinification: A basse température afin de conserver au mieux les arômes du moût. Elevage 100% « sur lie » pendant plusieurs mois.

At low temperature in order to preserve aromas. Aging on lees during several months.



Notes de dégustation/Tasting notes: Nez légèrement vanillé, jolis arômes de fruits exotiques et fruits confits. Bouche ample et tendre. Très agréable, léger, frais et bien équilibré. Nose with light notes of Vanilla and with nice aromas of exotic and candied fruits. Rich and soft mouth. It is a nice, light, refreshing and well-balanced wine.



Accords mets et vin/Food pairing: Servir jeune et bien frais en apéritif, avec : foie gras, curry de poulet, cuisine thaïlandaise, soupe de melon aux graines de coriandre ou de fruits exotiques, fromage bleu ou à pâte persillée, tarte tatin à la mangue, tarte aux pommes épicées, crumble aux fruits rouges...

Serve young with ... Foie gras, chicken curry, Thai food, soup with melon and coriander or exotic fruits, blue cheese, "tatin" tart with mango...

