



Chardonnay EXCEPTION  
élevé en fut de chêne  
Vin de France

2019

- ❖ Degré d'alcool      alc 13,5% vol.
- ❖ Cépage               Chardonnay
- ❖ Terroir               Terroir argilo-calcaire sur des coteaux exposés plein sud
- ❖ Vendange              Manuelle
- ❖ Vinification

Pressurage en grappes entières sur le modèle bourguignon, avec des paliers longs permettant d'obtenir un moût clair et très qualitatif.

Après un débourbage au froid, la fermentation alcoolique a entièrement lieu en barriques de 228 ou 400 litres, en chêne 50% fût neuf. Après fermentation, le vin est soutiré puis remis en barriques pour un élevage de 12 mois. La fermentation malo-lactique est volontairement évitée pour laisser au vin sa fraîcheur. Un bâtonnage toutes les 1-2 semaines durant 4 mois met les lies fines en suspension et permet de protéger le vin et de lui donner du volume en bouche.

❖ Dégustation

Belle robe dorée

Nez puissant et délicat avec des notes de tilleul, d'agrumes douces comme le kumquat, et un fruité mûr de pêche jaune et de fruit de la passion. Une note boisée légère et fraîche vient se fondre et enrichir ce bouquet.

En bouche, Les arômes explosent, le vin prend du volume, caresse le palais, puis révèle enfin sa colonne vertébrale fraîche qui lui donne beaucoup de longueur et signe un vin de grande garde.

❖ Accords Gourmands

Apéritif - volailles - crustacés - poisson

- ❖ Service               10-12°C





Chardonnay EXCEPTION  
élevé en fut de chêne  
Vin de France

2019

• Conservation

5 ans

Pfaff

