



Cépage : Chardonnay.

Vinification : Vendanges manuelles. Pressurage direct, débourage, fermentation alcoolique entre 15 et 18 °C.

Elevage : FA en fûts de chêne français (15% barriques neuves), sur lies fines pendant 10 à 12 mois avec bâtonnage.
Fermentation malolactique, collage si nécessaire, filtration sur Kieselghur, mise en bouteille.

Dégustation : Parfums de poire, d'amandes fraîches, fruits secs. Gras et puissant en bouche.
Un vin à boire entre cinq et dix ans.

Terroir : Calcaire, marnes blanches. Planté au sommet de la Montagne de Corton, au-dessus de Ladoix. Orientation Est / Nord-Est. Terroir en forte pente.

Production : 1800 bouteilles.

Superficie : 0,30 hectares.