



Millésime : 1998
 Couleur : Blanc

ENCEPAGEMENT ET AGE DES VIGNES	100 % Chardonnay - Jeune vigne (Plantation en 92- 93) - Clones qualitatifs (548, 76, 95), fins.			SUPERFICIE	1 ha 17 a 43 ca	
SITUATION	Sol calcaire peu profond, avec marnes blanches - Exposition Est / Sud-Est.					
PRODUCTION	600 caisses			RENDEMENT	46hl/ha	
VINIFICATION	FA - FML à 100 % Fermentations en cuves et en fûts de chêne dont 31 % de fûts neufs, 6% fûts d'un vin, 62% cuve Elevage avec bâtonnage régulier - Mise en bouteille au bout de 8 mois .					
MISE EN BOUTEILLES	3-4 Août 1999	CO2 A LA MISE :	830 mg/l	SO2 A LA MISE :	Libre :	16mg/l
					Total :	48mg/l
SPECIFICITES	D'une couleur or pâle, ce vin présente un nez complexe et riche, bien qu'encore discret ; La bouche, encore sur la réserve se montre néanmoins puissante, minérale, longue et racée . L'harmonie devrait apparaître dans les 2 ans .					
CONSEILS DE SERVICE	A boire si possible dans un ou 2 ans pour lui laisser le temps de trouver son équilibre et dans les 5-6 ans . Servir frais, mais pas trop : aux environs de 10-13°C.					
Période optimale de consommation :	2000-2005					
ACCORDS GASTRONOMIQUES	Vin de caractère, il mettra en valeur les mets racés : crustacés, feuilletés de ris de veau, foie gras poêlé, sandre à l'oseille, ainsi qu'avec un rôti de veau aux giroles , un filet mignon aux morilles, ou une volaille de Bresse farcie ... Il saura aussi donner naissance à un moment de bonheur pur en apéritif, simplement accompagné de quelques lamelles de comté , de fromage de chèvre, de roquefort, de crackers et de fruits secs .					