



INTIME
CHARDONNAY



Le Vignoble

Terroir: Bethon, La Celle SS Chantemerle, Fontaine Denis Nuisy, Barbonne Fayel.

Cépage : Chardonnay/Pinot Noir

Surface moyenne : 0.35 Ha

Type de sol : Argilo calcaire

Moyenne d'âge : 40 ans

Taille: Chablis et Cordon de Royat

La cuvée

Vendange : manuelle (25/08/18 au 02/09/18)

Vinification : en cuve régulée, FML 100 % réalisée lors de la FA sur lie

Assemblage : 100 % Chardonnay 2018

Tirage : Mai 2019

Vieillessement : 33 mois sur lattes

Dosage : Brut 7.68 g/litre (//)

Acidité totale : 3.9 g d'H₂SO₄/litre

Degré alcoolique : 12.55 %

Flaconnage : Bouteille Spéciale (750 ml)

La dégustation

L'œil: Or pâle, reflet vert, blancheur

Au nez : Floral et brioche

En bouche : Equilibre, bouceur, minéral

Température de service : 8° - 10°

En accompagnement

Idéal à l'apéritif mais également servi accompagné de crevettes ou poisson grillé.