



# Chardonnay

Der Chardonnay zeichnet sich durch eine fruchtige und holzige Nase aus (teilweise im Barrique ausgebaut). Am Gaumen wird seine schöne Rundheit von einer filigranen Frische unterstützt.

<b>Appellation</b>	Vully AOC	<b>Inhalt</b>	75 cl
<b>Rebsorte</b>	Chardonnay	<b>Genussreife</b>	3 bis 5 Jahre
<b>Alkohol</b>	13.3 % vol.	<b>Trinktemperatur</b>	10 à 12° C <b>Nach dem Öffnen am selben Tag trinken</b>
<b>Anbau</b>	Biodynamisch, Demeter-zertifiziert	<b>Foodpairing</b>	Aperitif oder risotto

## Terroir

Von Weinbergen am Hang mit flachgründigen Böden stammend, reift der Chardonnay schnell und bringt gesunde, tropfenförmige Trauben hervor.

## Weinbereitung

Die Chardonnay-Ernte wird in zwei Teile aufgeteilt. Der erste wird in Tanks ausgebaut, um einen sehr frischen und fruchtigen Wein mit der Typizität der Rebsorte zu erhalten. Der zweite Teil wird in Eichenfässern ausgebaut, um einen reichhaltigen und von Holznoten getragenen Wein zu erhalten. Die Assemblage erfolgt einige Tage vor der Abfüllung, um ein ideales Gleichgewicht zwischen Fruchtigkeit und Holznoten zu erreichen.

