

# 93 pts

## Decanter

# “

Des arômes étonnamment mûrs de coing et de poire conduisent à une texture légère et soyeuse en bouche pour livrer un vin équilibré tout en finesse. Les raisins proviennent de 2ha de vignes de 50 ans à Chitry, près de Chablis, plantées sur des sols Portlandiens, dont la base date de l'ère Kimméridgienne. La fermentation a été réalisée dans des demi-muids de 600 litres sur levures indigènes avec un minimum d'intervention. A déguster dès maintenant pour un plaisir sans conteste.

Dégusté par : Charles Curtis MW

A ouvrir: 2023 - 2030

