

Exception

Cépage : Chardonnay

Moyenne d'âge des vignes : 50 ans

Sol : Essentiellement argilo calcaire

Taille : Arcure simple

Vinification : La vendange est ramassée à la main en plusieurs tris environ 3 semaines après la fin des vendanges. Les levures indigènes sont responsables de la fermentation alcoolique qui s'effectue sur lies et en fûts de chêne. La fermentation malolactique est effectuée. Un élevage d'un an est réalisé pour cette cuvée.

Robe : Limpide, or dorée.

Nez : La surmaturation des raisins permet d'obtenir une grande richesse aromatique (orange confite, miel, mirabelle, fleur d'acacia, aubépine, etc.)

Bouche : En bouche, l'harmonie est parfaite entre la douceur, l'acidité et le caractère très affirmé du Chardonnay.

Accords mets et vins : L'Exception fait merveille avec un foie gras, et étonnera dans les mariages sucré-salé, comme par exemple le melon-jambon cru. Osez servir l'Exception sur un roquefort ou bien un Bleu de Bresse et vous surprendrez vos convives.

T°C de service : 5 – 6 °C