



### Philosophie

« Issus d'une sélection parcellaire dans le Terroir Littoral, nos cépages sont récoltés de nuit à parfaite maturité pour préserver son intégrité et amener une personnalité unique: fraîcheur, vivacité et croquant sur des fruits délicats. Un instant exclusif et unique de La première nuit de la récolte locale pour nous est La Grande Nuit.. ... »

### Vinification

Ce Chardonnay est récolté de nuit à parfaite maturité pour préserver son intégrité. Une attention particulière est portée sur la phase pré-fermentaire : égrappage soigné, pressurage progressif avec sélection des jus de presses suivi d'une stabulation sur bourbes de 2 jours afin de révéler tout le potentiel aromatique du raisin. Les îlots de parcelles sont ensuite vinifiés séparément de façon à conserver leur typicité. Les fermentations sont conduites à basse température pour favoriser la fraîcheur aromatique.

### Elevage

3 mois sur lies fines

### Notes de dégustation

Ce vin à la robe jaune paille brillante, nous révèle un bouquet explosive sur des notes de nectarine de d'acacia. La bouche est ronde et ample, offrant de belles saveurs exotiques et une longue finale minérale.