

# VIEILLES VIGNES 2005

## Chardonnay-GRAND CRU



### Composition :

100 % Chardonnay  
GRAND CRU  
Le Mesnil Sur Oger

Vieilles Vignes : +30ans  
(40 ans d'âge moyen)  
Sélection parcellaire :  
orientation plein sud à mi-côteaux  
(cœur Terroir)  
Rendement - 50HL/ha  
Sans fermentation malolactique

Tirage 2006  
Millésime 2005

Dosage : 6 grammes/litre

Disponibilité : Bouteille  
(Symphonie)

### Descriptif :

Robe or jaune paille clair, effervescence délicate, nez bien développé avec une finesse en bouche. La finale est fraîche et de belle longueur. Idéal en apéritif, pour accompagner vos plats en sauce ainsi que vos poissons et crustacés.