Origine: France /sud de la Bourgogne /Côte Mâconnaise

Décret AOC: 06 Janvier 1971

Cépage: Chardonnay

Exposition: Plein Sud

Commune de production: Davayé

Terroir: Argilo calcaire

Taille: Guyot

Age des vignes: 48 ans

Pressurage: Pneumatique basse pression

Levurage: Naturel

Elevage: Cuves inox de Septembre à Janvier

Fermentation malolactique: 100%

Précipitation tartrique: effectuée naturellement

Fermentation alcoolique: contrôlée à 18/20°C

T°C de service: 11/13°C

Garde: 3-4 ans

Accord mets et vin: A l'apéritif, avec des huîtres, tous les poissons et crustacés. Parfait avec des grenouilles, escargots et andouillettes.