



DOMAINE DUVERT



• VIGNOBLE / VINEYARD

Sol/Soil : Argilo-calcaire / *Clay and limestone*

Cépage / Grape varieties : 100% Chardonnay

Age / years old : 25- 45 ans / *Years old vines*

Densité / Density : 8000 pieds

Vignoble / Vineyard : taille Guyot, culture biologique / *Guyot pruning, organic farming*

• VINIFICATION / VINIFICATION

Pressurage / Press : remplissage par tapis, pressurage doux et lent à faible pression pour préserver les arômes / *Belt filling, gentle and slow pressing at low pressure to preserve aromas*

Fermentations / Fermentations : levures indigènes, peu d'interventions en cuve inox thermos-régulées / *indigenous yeasts, few interventions in thermo-regulated stainless steel tanks*

Elevage / Ageing : 8 mois sur lies en cuve inox / *8 months on lees in stainless steel tanks*

Fermentation malolactique / *Malolactic fermentation*

• DEGUSTATION / TASTING

Robe / Colour : jaune or, vin limpide et brillant / *yellow gold, clear and brilliant wine*

Nez / Bouquet : arômes de fruits jaunes, pêche, abricot / *Aromas of yellow fruits, peach, apricot*

Bouche / Palate : concentrée et équilibrée / *Concentrated and balanced*

Vin puissant avec une très belle longueur en bouche / *Powerful wine with a very good length in the mouth*