



EMMANUEL FELLOTT

BOURGOGNE BLANC Chardonnay

Raffiné & Équilibré | Floral and mineral



Sols argilo calcaire
Clay-limestone soils



100% Chardonnay
Vendanges manuelles
100% Chardonnay
Hand-picked harvests



Fermentation basse température
durant 25 jours, levures naturelles.
Elevage en cuve de 3 à 6 mois, puis sur
lies fines pendant 6 mois

Low-temperature fermentation for 25
days, natural yeasts
Aged in vats for 3 to 6 months, then on
fine lees for 6 months



Viandes blanches, volailles, plats
exotiques, poissons grillés, légumes,
desserts aux fruits, tartes, pâtes
pressées non-cuites, fromages de
chèvres.

White meats, poultry, exotic dishes,
grilled fish, vegetables, fruit desserts,
pies, uncooked pressed pasta, goat
cheeses.



Degrés alcool : 13%
A déguster A déguster entre 9° et 11°

Alcohol content : 13%
To be enjoyed Best enjoyed between 9°
and 11°



Potentiel de garde Plus de 5 ans dans
de bonnes conditions

Storage potential More than 5 years in
good conditions

Fruité Fruity	■ ■ ■
Structure Structure	■ ■ ■
Fraîcheur Freshness	■ ■ ■
Boisé Woody	■ ■ ■