



LAURENT MOUTON

GIVRY VILLAGES

Cuvée Excellence

Laurent Mouton



Sol argilo-limoneux
Altitude 230 mètres
Exposées Sud



100% Chardonnay
Vendanges manuelles



Pressurage à l'encuvage et
débouillage.
Fermentation entre 15 et 25 jours en
cuve à basse température.
Élevage en cuve sur lies fines pendant 1
an.



Charcuterie, poissons, quiches et
viandes blanches.



A déguster A déguster entre 12° et 14°



Potentiel de garde Entre 2 et 4 ans
dans de bonnes conditions

