

Cépage	Pinot Auxerrois
grappe	
Terroir : le sol	Sol de profondeur moyenne. Marnes calcaires avec une faible proportion de cailloux en surface
Terroir : la pente et l'exposition	Est, 4%, favorable à un drainage naturel par écoulement des pluies
Architecture de la vigne	Espalier haut
Entretien du sol	Entretien alterné : 1 rang en enherbement naturel tondu, 1 rang travaillé
Entretien pendant la période végétative	Effeuilage soigné, limitation de l'entassement des grappes
Récolte	Date déterminée en fonction des observations du vignoble, des contrôles de maturité et la dégustation des baies. L'objectif est de combiner les maturités aromatique, technologique (sucre, acidité) et phénolique (tanin)
Pressurage	Pas de macération Pressoir pneumatique, lent et progressif
Vinification : clarification du jus	De suite après le pressurage, élimination des débris (pépins, pellicules des baies, petits morceaux de rafle) par débouillage statique à froid (<10°C)
Vinification : la fermentation alcoolique	Régulation de la température, suivi analytique et dégustation, pour obtenir un vin équilibré (rapport alcool – acidité – puissance aromatique – sucres résiduels)
Elevage	En fonction du millésime, l'élevage s'oriente vers un repos hivernal du vin, favorable à la stabilité du vin (en couleur, arôme, équilibre acide) ou alors vers un batonnage visant à favoriser le contact levure – vin : ceci contribue également à stabiliser naturellement le vin mais permet également, si l'année s'y prête, à amplifier la structure et le volume du vin
Conditionnement	Bouteille 75 cl Bouchon synthétique haut de gamme Nomacor, assurant une grande régularité, un échange gazeux propice à l'élevage des vins en cave, et l'absence de goût de bouchon.
Style	Arômes finement toastés, notes de pêche et de fleurs blanches. Bouche équilibrée, plutôt ample.
Suggestion de dégustation	Le Pinot Blanc est un vin d'entrée mais également de plat principal. Il s'accorde avec toutes les préparations simples, les poissons, les viandes blanches, les volailles, les plats à base d'œufs (œufs cocotte, omelettes, quiches). Il est également le bienvenu avec les fromages doux (crème de gruyère, carré frais...).
Garde	vin à consommer de préférence dans les 4 années suivant la mise en bouteille, mais qui peut, certains millésimes, être conservé et dégusté bien plus tard (1997, 2005)