

# CHABLIS

Équilibre surprenant, avec de la richesse, de la fraîcheur et cette légendaire minéralité qui caractérise les grandes années à Chablis.



Une robe jaune brillante, un nez fin et très fruité rappelant les fruits à chair blanche et les agrumes. La bouche est souple et surprend par sa fraîcheur. On y retrouve le fruit et une légère vivacité qui prolonge les arômes soyeux terminé d'une longue finale aromatique.



Garde de 3 à 8 ans. A boire dans sa jeunesse et sa fraîcheur.  
Servir à 10 - 12°C



Suggestions d'accompagnement : Apéritif, Huîtres, Salade de fruits de mer, escargots de Bourgogne, poissons en sauce,..ou encore sur un fromage de chèvre frais

<b>Cépage :</b>	100% Chardonnay
<b>Origine :</b>	Village de Chichée,
<b>Exposition :</b>	Exposition Sud-Est
<b>Terroir :</b>	Kimméridgien, couche du Jurassique, Argilo-Calcaire
<b>Age des vignes :</b>	40 ans
<b>Densité de plantations :</b>	6000 ceps par Hectare
<b>Taille :</b>	Guyot double
<b>Rendements :</b>	55 hl/ha
<b>Culture :</b>	Raisonnée
<b>Degré Alcool :</b>	12,5% vol

## VINIFICATION

- Vendanges mécaniques
- Pressurage direct, débordage statique. Fermentation à température Contrôlée (16-18°C) pour la cuve
- Fermentation alcoolique et Malolactique totale
- Élevage sur lies fines de novembre à mi avril.
- Collage et filtration avant mise en bouteilles.
- La thermorégulation permet d'effectuer les fermentations à basse température afin de développer tous les arômes. L'élevage se fait 100% cuve inox pour conserver la fraîcheur et le fruité du vin (environ 10 mois).