

# 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, débourage 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).