

# CHABLIS GRAND CRU BLANCHOT



## DEGUSTATION



Une robe jaune brillante, un nez fin et très fruité. On obtient des vins à la minéralité puissante, aux arômes d'amande ou de cuir en vieillissant, avec des saveurs de fruits mûrs



Garde de 10 à 15 ans. Servir à 10 – 12°C



Suggestions d'accompagnement : Poissons en sauce hollandaise, salade de homard, fromages de chèvre

**Cépage :** 100% Chardonnay

**Exposition :** Village de Chablis, Exposition sud-Est

**Terroir :** Kimméridgien, couche du Jurassique, Argilo-Calcaire

**Age des vignes :** 45 ans

**Densité de plantations :** 6 000 ceps par Hectare

**Taille :** Guyot double

**Rendements :** 40 hl/ha

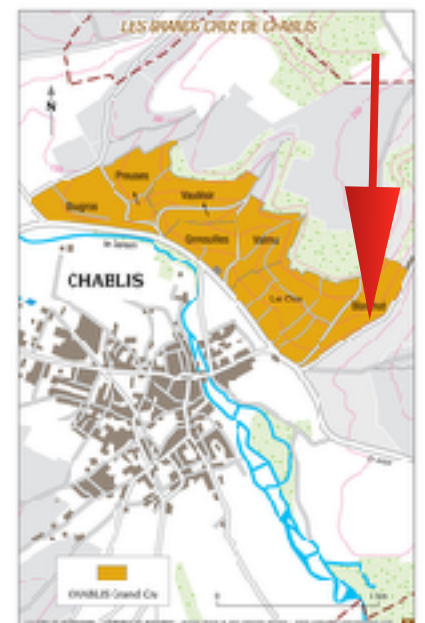
**Culture :** Raisonnée 13 % vol.

## VINIFICATION

- Vendanges manuelles
- Pressurage direct, débordage à froid puis levurage. Fermentation à température Contrôlée (16–18°C) pour la cuve
- Fermentation alcoolique et Malolactique totale
- Élevage sur lies fines de novembre à juillet.
- 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).
- Mise en bouteille par nos soins au Domaine.

Le 13 janvier 1938, l'appellation d'origine contrôlée Chablis est créée pour des vignobles installés sur un sol de calcaire du kimmeridgien.

En même temps sont nommés dans le décret d'appellation les sept climats pouvant se réclamer de l'appellation Chablis Grand cru : Blanchot, Bougros, Les Clos, Les Grenouilles, Les Preuses, Valmur, Vaudésir. Ces différents climats, d'une superficie totale de près de 100 hectares, sont situés sur la rive droite de la rivière Serein sur le coteau dominant le village à une altitude de 130 à 215 mètres avec une exposition sud/sud-est.



DOMAINE CELINE & FREDERIC  
GUEGUEN

31 grande rue de Chablis 89800  
PRÉHY

Tél : 03 86 41 45 06 P : 06 08 74 63 85