

CHABLIS PREMIER CRU VOSGROS



DEGUSTATION

Robe or léger. La bouche est très fine et élégante, délicatement florale, mais renferme aussi un fruité

Garde de 7 à 9 ans.

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

Cépage :	100% Chardonnay
Origine & Exposition :	Village de Chichée, Exposition sud-Ouest
Terroir :	Kimméridgien, couche du Jurassique, Argilo-Calcaire
Age des vignes :	25 ans
Densité de plantations :	5 800 ceps par Hectare
Taille :	Guyot double
Rendements :	53 hl/ha
Culture :	Raisonnée

VINIFICATION

- Vendanges mécaniques
- Pressurage direct, débourage 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 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).
- Mise en bouteille par nos soins au Domaine.