

# CHABLIS

---

Cépage : Chardonnay

Surface du vignoble : 13.50 hectares

Age des vignes : 30 ans

Nature du sol: argilo-calcaire (caillouteux)

Situation : à mi-coteaux

Exposition : Est

Technique : travail mécanique des sols

Pas d'engrais chimiques

Pas de désherbant

Vendanges : mécanique avec table de tri

Vinification : un pressurage lent, un débourage de 10 h et un élevage 100 % cuve pendant 16 mois

Caractéristiques : Vin de bonne attaque, on y retrouve de l'acidité et des fruits, sans oublier le terroir

Accord mets et vin : s'accorde aussi bien avec des crustacés et des fritures que des Viandes blanches

Température de service : 10 à 12°

Conseil de dégustation : A consommer dans les 2 à 4 ans

---

*MOREAU NAUDET*  
Virginie Moreau  
4 chemin de la vallée de valvan  
89800 CHABLIS  
TEL : +33(0) 3 86 42 14 83  
E-mail : moreau.naudet@wanadoo.fr