



Céline and Frédéric Gueguen, of Domaine Céline et Frédéric Gueguen. COURTESY EMB | PHOTO: SEBASTIEN BOLLARD

DOMAINE CÉLINE ET FRÉDÉRIC GUEGUEN

Chablis Premier Cru Vosgros Blanc

VIGNES

TERROIR

Kimméridgien, couche du Jurassique, Argilo-Calcaire.

SITUATION

Village de Chichée. Exposition sud-ouest.

A LA VIGNE

Nous pratiquons une approche raisonnée de la viticulture ayant obtenu le label HVE niveau 3, ce qui se traduit par les labours qui permettent d'activer la vie organique et microbienne du sol, un enherbement partiel sur certaines parcelles et l'utilisation d'engrais et de traitements contre les maladies naturelles.

Superficie du vignoble : 1 ha - **Age moyen des vignes**: 25 ans

VINIFICATION & ÉLEVAGE

Rendement: 53 hL/ha - **Volume de production**: 40 HL

- Vendanges mécaniques ;
- Pressurage direct, débordage à froid. Levures naturelles. 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 bouteille ;
- 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 ;
- Mise en bouteille par nos soins au Domaine.

Teneur en alcool : 12.5 % vol. - **Sucre résiduel** : 0.2 g/l

DÉGUSTATION & SERVICE

Robe or léger. La bouche est très fine et élégante, délicatement florale, mais renferme aussi un fruité soyeux terminé d'une longue finale aromatique.

Decanter 2020: Chablis Premier Cru Vosgros 2019 - 93/100

Wine Enthusiast Octobre 2020: Chablis Premier Cru Vosgros 2019 - 93/100

Potentiel de garde : 5 à 10 ans - **Service** : 10 – 12°C.

Apéritif, Huîtres, Salade de fruits de mer, escargots de Bourgogne...ou encore sur un fromage de chèvre frais.

SPÉCIFICATIONS

Contient des sulfites - Ne contient ni oeuf ni produits à base d'oeuf - Ne contient ni lait ni produits à base de lait

