

Fiche Technique

Chablis

L'appellation

L'Aire délimitée des vins de Chablis se situe sur des sols argilo-calcaires de l'ère du jurassique supérieur Kimméridgien, des Communes de Chablis, Prény et Villy. Ce type de sol se définit par une alternance de couches de calcaire très compact, très dur et des marnes argileuses plus tendres, renfermant des organismes marins fossilisés.

Cépage

100 % Chardonnay

Vinification

Débourbage à froid, puis fermentations alcooliques et malolactiques en cuves inox thermorégulées.

Mise en bouteilles

Avril-Mai de l'année suivant les vendanges

Potentiel de vieillissement

Notre Chablis est un vin prêt à boire avec une garde de 3 à 5 ans

Dégustation

Robe pale aux reflets dorés. Nez vif et frais aux arômes floraux sublimés par de légères notes beurrées. La bouche est bien équilibrée, doté d'une belle matière et d'une grande minéralité. Notre Chablis sera accompagner à merveille vos plateaux de fruits de mer, huître, escargots de bourgogne, charcuterie ou fromages à pâte pressée cuite. Mais il sera aussi parfait à l'apéritif.

