

## Fiche Technique

### Chablis « Vieilles Vignes »

#### L'appellation

L'Aire délimitée des vins de Chablis se situe sur des sols argilo-calcaires de l'ère du jurassique supérieur Kimméridgien, principalement sur la commune de Préhy dans nos parcelles des Pargues. 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. L'âge moyen de nos vignes est de 30 ans.

#### 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 « Vieilles Vignes » est un vin que l'on peut consommer dans les 5 années à venir.

#### Dégustation

Robe aux reflets dorés et limpide. Nez franc exhalant des parfumes d'agrumes et de beurre. Bouche fraîche d'un bel équilibre entre gras et acidité. La bouche dotée d'une belle souplesse sublimée de touches minérales. Notre Chablis « Vieilles Vignes » sera accompagner parfaitement un plateau de fromages de chèvre, boudin blanc et jambon au Chablis.

