



CHABLIS



- **AOP** : Chablis
- **Couleur** : Blanc
- **Millésime** : 2015
- **Cépage** : Chardonnay
- **Provenance des raisins** : Lignorelles, Maligny
- **Sols** : datant du Jurassique supérieur, calcaire du Kimméridgien et du Portlandien, caractéristiques du terroir de Chablis.

- **Vinification** : pressurage pneumatique. Transfert du moût en cuves par gravité. Débourage statique de 24 heures. Soutirage et sélection des bourbes fines. Levurage puis fermentation d'une dizaine de jours avec contrôle des températures à 20°C. La dégradation malolactique est enclenchée par chauffage du chai et conduite en cuves inox. L'élevage se poursuit quelques mois dans ces cuves. Un léger collage à la bentonite est réalisé afin d'éviter toute casse protéique. Enfin les opérations de filtration et de mise en bouteille sont réalisées au domaine.

- **Dégustation** :

- Œil : robe jaune pâle, cristallin, limpide. Reflets argentés.
- Nez : Notes florales et minérales, touche d'agrumes.
- Bouche : Attaque vive sur la minéralité. Milieu de bouche fuité. Persistance des arômes fruités en finale.

- **Accords mets et vins** : Ce Chablis accompagnera parfaitement des poissons, des fruits de mer ainsi que des viandes blanches. Il peut également être servi sur des escargots ou encore une tartiflette.

- **Garde** : 10 ans.