



CHABLIS



- *Couleur* : Blanc
- *Degré* : 12.5% vol.
- *Cépage* : Chardonnay
- *Age des vignes* : de 5 à 60 ans !
- *Sol* : datant du Jurassique supérieur, marne du Kimméridgien, et calcaire du Portlandien caractéristiques du terroir de Chablis.
- *Vinification* : pressurage doux à l'aide d'un pressoir pneumatique. Transfert du moût en cuves par gravité. Débourage statique de 24 heures. Soutirage et sélection des bourbes fines. Fermentation d'une quinzaine 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 10 mois sur lies 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* :
 - Aspect visuel : or vert, limpide.
 - Aspect olfactif : bouquet complexe, notes florales associées à des arômes de fruits blancs.
 - Aspect gustatif : Equilibrée, la bouche est ample et longue.
- *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.