

**CHABLIS 1^{er} CRU**

Vau de Vey



- *Couleur* : Blanc
- *Degré* : 13.0% vol.
- *Cépage* :
Chardonnay
- *Millésime* : 2017
- *T° de service* : 12°C- 14°C
- *Garde* : 10 ans

- *A propos du climat* : cette cuvée est issue d'une parcelle de vieille vigne située à Beine et appelée Vau de Vey, actuellement en 2^{ème} année de conversion à la viticulture biologique. Très pentue, elle nécessite d'effectuer la plupart des travaux, dont les vendanges, à la main. Son exposition sud ; sud-est, et son sol typiquement chablisien confèrent à ce premier cru un excellent potentiel.
- *Sol* : datant du Jurassique supérieur, alternance de marne et calcaire du Kimméridgien permettant un enracinement en profondeur et donc une bonne expression du terroir.
- *Vinification* : pressurage doux à l'aide d'un pressoir pneumatique. Transfert du moût en cuves par gravité. Débourage statique de 24 heures en cuve. Soutirage et sélection des bourbes fines. Fermentation d'une dizaine de jours en jarre de grès pour 30% du volume et en fûts de chêne pour 70%. La dégradation malolactique est enclenchée par chauffage du chai et l'élevage se poursuit 10 mois dans les mêmes contenants. Après assemblage, 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 : Jaune doré aux reflets verts argentés
 - Nez : Notes florales type chèvrefeuille, touche d'amande...
 - Bouche : Franche et minérale en attaque. La finale amène plus de richesse et de longueur en bouche.
- *Accords mets et vins* : Huitres, fruits de mer, gambas poêlées...