

IDENTIFICATION DU VIN:

Nom du vin: Chablis

Appellation: AOC Chablis

Aire de Production : Bourgogne, France

Couleur: Blanc

Cépage: 100% Chardonnay

VIGNOBLE:

Provenance: Différents lieux dit sur les communes de Ligny-Le-Châtel, Maligny et Villy

Surface: 18,30 Ha

Densité de Plantation: 7300 pieds/Ha

Rendements: 40 Hl/Ha

Age moyen des vignes: 15-30 ans

Sols: Argilo-calcaires sur Kimmeridgien

FERMENTATIONS:

Durée de fermentation: en moyenne 150 jours **Levures:** Naturelles

Maîtrise des Température: environ 22°C

Fermentation Malo lactique: 100%

Bactéries: Naturelles

ELEVAGE:

Contenants: Cuves Inox (90 hl)

Élevage sur lies: Oui

Durée d'élevage : 11 mois

COLLAGE / FILTRATION:

Collage : Bentonite

Filtration: Kieselgur Terre Blanche

Stabilisation Tartrique: Oui

DESCRIPTIF:

Les terres de Maligny, Ligny et Villy rentrent par ordre d'importance dans l'assemblage de cette cuvée ou chaque clocher apporte sa sonorité. Son jaune clair tirant sur le vert marque l'arrivée de la lumière du Chablis tandis que les senteurs de fleurs et d'herbes coupées se mêlent à la pierre crayeuse.

« **L'effet Millésime** » 2013 : Habillé de superbes reflets or vert son nez parfumé de lys et de fleurs blanches attise les papilles. Papilles vite rassasiées par un fruité d'abord gras qui part vers une saveur acidulée croquant le pomelos rose. La salinité revient poser une pierre en fin de bouche. Pour une garde de 2 à 5 ans.

Température de service: 12°C

Vieillessement: à boire dans les 2 à 5 ans

DONNEES TECHNIQUES:

Degré alcoolique: 12,50 %vol.

Acidité totale: 4,08 g/l H₂SO₄

Sucres réducteurs: 2,5g/l

