

IDENTIFICATION DU VIN:

Nom du vin: Chablis Grand Cru « Vaudésir »

Appellation: AOC Chablis Grand Cru

Aire de Production : Bourgogne, France

Couleur: Blanc

Cépage: 100% Chardonnay

VIGNOBLE:

Provenance: Lieux dit « Vaudésir » en achat de vendanges

Surface: 0,30 Ha

Densité de Plantation: 6000 pieds/Ha

Rendements: 45 Hl/Ha

Age moyen des vignes: 45 ans

Sols: Calcaire sur Kimméridgien

FERMENTATIONS:

Durée de fermentation: en moyenne 120 jours **Levures:** Naturelles

Maîtrise des Température: environ 22°C

Fermentation Malo lactique: 100%

Bactéries: Naturelles

ELEVAGE:

Contenants: 100% en fûts de chêne de 228L. Agés de 3 à 6 ans

Élevage sur lies: Oui

Durée d'élevage : 24 mois

COLLAGE / FILTRATION:

Collage : Bentonite

Filtration: Non

Passage au froid: non

DESCRIPTIF:

Le jaune l'habille de la lumière du levant. Comme celle qui couvre les chardonnays de sa chaleur de fin de journée. Le fruit, de l'attaque à la fin, joue avec vos papilles. Le milieu de bouche est juteux, de grande densité il faudra le laisser respirer dans une carafe à décanter avant de le servir.

« L'effet Millésime » 2009 : Habité par une robe dorée aux reflets de citron il exhale un bouquet d'iris avec une touche délicate de vanille. Au palais il se dévoile harmonieux et aérien par son équilibre entre deux beaux fruits mûrs (poire et nectarine blanche) et s'étire en longueur dans une saveur saline qui signe son terroir.

Température de service: 14°C

Potentiel de Vieillesse: de 15 à 20 ans

DONNEES TECHNIQUES:

Degré alcoolique: 12,70% vol.

Acidité totale: 3,87g/l H₂SO₄

Sucres réducteurs: 3,5g/l

