

IDENTIFICATION DU VIN:

Nom du vin: Chablis « grains dorés»

Appellation: AOC Chablis

Aire de Production : Bourgogne, France

Couleur: Blanc

Cépage: 100% Chardonnay

VIGNOBLE:

Provenance: Lieux dit « Côte de Charmoy »

Surface: 1,20 Ha

Densité de Plantation: 7300 pieds/Ha

Rendements: 45 Hl/Ha

Age moyen des vignes: 20 ans

Sols: Calcaire sur Kimméridgien

FERMENTATIONS:

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

Maîtrise des Température: environ 22°C

Fermentation Malo lactique: 100%

Bactéries: Naturelles

ELEVAGE:

Contenants: 40% en fûts de chêne de 228L. et 60% en cuve inox

Élevage sur lies: Oui avec quelques batonnages **Durée d'élevage :** 30 mois

COLLAGE / FILTRATION:

Collage : non

Filtration: non

Passage au froid: non

DESCRIPTIF:

Nous avons choisi de faire une cuvée comme nous le ressentions.

En sortant des codes d'une vinification classique, cette cuvée tout droit sortie du riche terroir de la Côte de Charmoy a connu 30 mois d'élevage avant d'être emprisonnée dans le verre. Alternant fût et cuve, le vin a été bâtonné légèrement afin d'en extraire la meilleure substance.

Température de service: 14°C

Potentiel de Vieillesse: de 10 à 15 ans **Maturité:** entre 5 et 6 ans

« L'effet Millésime » 2006 : Sa blondeur naturelle laisse passer le cristallin de ses arômes. Les fleurs de lys et de muguet y confèrent leur finesse. Le gras vanillé apporté par l'élevage ainsi qu'une maturité certaine reflètent bien la chaleur de l'année.

« L'effet Millésime » 2007 : Après trois années d'élevage, la cuvée « Grains Dorés » fait des siennes. Elle s'affranchit des standards de l'appellation pour vous offrir une vision nouvelle du Chablis. Paré d'un jaune vert lumineux il dégage des senteurs délicates de pétales de rose et de miel. La bouche vous séduira par sa gourmandise immédiate et sa persistance saline vous rassurera sur l'origine chablisienne de son raisin. Une cuvée à découvrir d'urgence

DONNEES TECHNIQUES:

Degré alcoolique: 12,67%vol.

Acidité totale: 5,55 Acide Tartrique

Sucres réducteurs: 2,10 g/l

