

### 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  
**Rendements:** 55 Hl/Ha  
**Sols:** Argilo-calcaires sur Kimmeridgien

**Densité de Plantation:** 7300 pieds/Ha  
**Age moyen des vignes:** 15-20 ans

### FERMENTATIONS:

**Durée de fermentation:** en moyenne 90 jours  
**Maîtrise des Température:** environ 22°C  
**Fermentation Malo lactique:** 100%

**Levures:** Naturelles  
**Bactéries:** Naturelles

### ELEVAGE:

**Contenants:** Cuves Inox (90 hl)  
**Élevage sur lies:** Oui

**Durée d'élevage :** 8 à 12 mois

### COLLAGE / FILTRATION:

**Collage :** Bentonite et colle de poisson  
**Filtration:** Membrane 1,2µm a la mise

**Passage au froid:** 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 » 2008 : Un soyeux juteux vous emplit la bouche et le crémeux y persiste dans une bouche au goût d'abricot. Le tout avec une ampleur qui le verra vieillir avec bonheur.

**Température de service:** 12°C  
**Vieillessement:** à boire dans les 2 à 5 ans

### DONNEES TECHNIQUES:

**Degré alcoolique:** 12,60 %vol.  
**Acidité totale:** 4,00g/l H<sub>2</sub>SO<sub>4</sub>  
**Sucres réducteurs:** 0,60g/l

