GARNIER & FILS

CHABLIS

« Le vin des Y»

IDENTIFICATION DU VIN:

Nom du vin: Chablis
Appellation: AOC Chablis
Aire de Production : Bourgogne, France
Couleur: Blanc
Cépage: 100% Chardonnay

VIGNOBLE:

Provenance: Differents lieux dit sur les communes de Ligny-Le-Châtel, Maligny et Villy
Surface: 18,30 Ha **Densité de Plantation:** 7300 pieds/Ha
Rendements: 50 Hl/Ha **Age moyen des vignes:** 15-20 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 :** 8 à 12 mois

COLLAGE / FILTRATION:

Collage : Bentonite et colle de poisson
Filtration: non **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 » 2009 : La lumière habite cette bouteille qui répercute son éclat jusqu'en dans les arômes ; les fleurs éclatent en pétales de lilas et d'iris avec une grande finesse aromatique. L'expression de son corps est comme une danse de fleurs qui emporte les papilles jusqu'à une finale iodée. Une douzaine de fines de claires en fera le meilleur des partenaires.

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

DONNEES TECHNIQUES:

Degré alcoolique: 13,25 %vol.
Acidité totale: 3,35g/l H_2SO_4
Sucres réducteurs: 1,00g/l