

IDENTIFICATION DU VIN:

Nom du vin: Chablis 1er cru « Côte de Jouan »

Appellation: AOC Chablis Premier Cru

Aire de Production : Bourgogne, France

Couleur: Blanc

Cépage: 100% Chardonnay

VIGNOBLE:

Provenance: commune de Courgis en achats de raisins

Surface: 0,48 Ha

Densité de Plantation: 6000 pieds/Ha

Rendements: 50 Hl/Ha

Age moyen des vignes: 35 ans

Sols: Calcaire sur Kimméridgien

FERMENTATIONS:

Durée de fermentation: environs 3 mois

Levures: Naturelles

Maîtrise des Température: environ 20°C

Fermentation Malo lactique: 100%

Bactéries: Naturelles

ELEVAGE:

Contenants: 12 mois 80% en foudre de chêne de 25HL et 20% en demi-muids (fûts de 600L) + 6 mois en cuve inox **Élevage sur lies:** Oui **Durée d'élevage :** 18 mois

COLLAGE / FILTRATION:

Collage : Bentonite

Filtration: Kieselgur Terre Blanche

Précipitation Tartrique: stable

DESCRIPTIF:

Le troisième enfant du domaine né sur la rive gauche du Serein est issu d'un achat de raisins. Ce climat tire son nom du latin « juris » qui signifie « Lieu boisé en altitude ». Ce qui est le cas quand on le regarde du fond de son vallon. Avant son décret d'appellation en 1987 il se nommait « Les landes et verjuts ». Comme quoi les décrets ont parfois du bon...

« *L'effet Millésime 2018* » : Doré comme une tranche de soleil ce vin né d'un achat de raisins croque le parfum du chèvrefeuille avec une fine tache de vanille Bourbon. De prime abord gras il dispense un fruit franc et vertical qui vous « tombe » sur la langue. Sa salinité vous donnera envie de reprendre des huitres!

Température de service: 14°C

Potentiel de Vieillesse: de 10 à 12 ans

Maturité: entre 4 et 6 ans

DONNEES TECHNIQUES MILLESIME 2018:

Degré alcoolique: 13,50 %vol.

pH: 3,13

Acidité totale: 4,45g/l H2SO4

Sucres réducteurs: 2,0 g/l

