

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

Densité de Plantation: 7300 pieds/Ha

Rendements: 14 Hl/Ha

Age moyen des vignes: 15-30 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 : 11 mois

COLLAGE / FILTRATION:

Collage : Bentonite

Filtration: Kieselgur Terre Blanche

Stabilisation Tartrique: Stable

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* » 2016 : Au doré de la robe répond un nez ouvert sur le chèvrefeuille en fleur. Son fruit jaune fruité comme en boule de gras libère une énergie saline « déssoiffante ». Il sera parfait sur des toasts de chèvre frais.

Température de service: 12°C

Vieillessement: à boire dans les 2 à 5 ans

DONNEES TECHNIQUES MILLESIME 2016:

Degré alcoolique: 12,40 %vol.

pH: 3,19

Acidité totale: 3,84 g/l H₂SO₄

Sucres réducteurs: 1,2 g/l

