

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

Durée d'élevage : 24 mois

COLLAGE / FILTRATION:

Collage : Bentonite

Filtration: kieselguhr

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 à connu 30 mois d'élevage avant d'être emprisonnée dans le verre. Alternant fût et cuve, le vin à été bâtonné légèrement afin d'en extraire la meilleure substance.

« **L'effet Millésime** » 2012 : « **Une différence de garde** » Sa parure d'or pur claque dans le verre. D'abord réduit sur la coquille d'huitre, il distille à l'aération fleurs blanches (aubépine) et le vanillé venu du chêne. Sa saveur d'abord grasse revient sur une salinité digeste qui en fera un compagnon d'un poularde en demi-deuil.

Température de service: 14°C

Potentiel de Vieillesse: de 10 à 12 ans

Maturité: entre 4 et 5 ans

DONNEES TECHNIQUES:

Degré alcoolique: 13,55% vol.

Acidité totale: 4,11 g/L H₂SO₄

Sucres réducteurs: 2,1g/l

