

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: 25 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 : 22 mois

COLLAGE / FILTRATION:

Collage : non

Filtration: kieselguhr terre blanche

Précipitation Tartrique: stable

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 24 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* » 2015: Son or blanc met le nez sur orbite! La réduction calcaire lui confère un parfum de poudre de coquillage broyé, de silex choqués... bref un parfum unique. C'est au palais que l'épure dense et sèche d'un Chablis pas comme les autres vous saute aux sens. Cette bouteille vous l'aimerez ou non mais vous la boirez c'est sûr.

Température de service: 14°C

Potentiel de Vieillesse: de 10 à 12 ans

Maturité: entre 4 et 5 ans

DONNEES TECHNIQUES:

Degré alcoolique: 12,40% vol.

pH: 3,27

Acidité totale: 3,43 g/L H₂SO₄

Sucres réducteurs: 1 g/l

