

### 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:** 35 Hl/Ha

**Age moyen des vignes:** 30 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 :** 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 a connu 24 mois d'élevage avant d'être emprisonnée dans le verre. Alternant fût et cuve, le vin a été bâtonné légèrement afin d'en extraire la meilleure substance.

« **L'effet Millésime 2017** »: Fidèle à son nom cette cuvée « signature » du domaine affiche toujours un liquide aussi lumineux qu'un rayon de soleil. Finement réducteur son jus trace le calcaire du sol dans un relief de silex frotté. Ample dès sa prise en bouche Il libère un torrent de minéralité. Goutez-le et vous vous ne l'oublierez jamais!

**Température de service:** 14°C

**Potentiel de Vieillesse:** de 10 à 12 ans

**Maturité:** entre 4 et 5 ans

### DONNEES TECHNIQUES MILLESIME 2017:

**Degré alcoolique:** 12,85%vol.

**pH:** 3,22

**Acidité totale:** 4,32 g/L H<sub>2</sub>SO<sub>4</sub>

**Sucres réducteurs:** 0,5 g/l

