

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 à 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 2018* »: Il n'y a pas à dire cette cuvée à « un grain » celui de la liberté prisonnière dans un verre! Un trait de lumière lâche une note crayeuse qui rappelle la mémoire de la terre. Généreux en fruit dès son attaque, il développe une saveur vineuse de fruit jaunes (pêche, nectarine) assez concentrée. Sa persistance saline laisse entrevoir un vieillissement de quatre à cinq années.

Température de service: 14°C

Potentiel de Vieillissement: de 10 à 12 ans

Maturité: entre 4 et 5 ans

DONNEES TECHNIQUES MILLESIME 2018:

Degré alcoolique: 14,35%vol.

pH: 3,21

Acidité totale: 4,20 g/L H₂SO₄

Sucres réducteurs: 1,6 g/l

