

IDENTIFICATION DU VIN:

Nom du vin: Chablis Grand Cru « Vaudésir »

Appellation: AOC Chablis Grand Cru

Aire de Production : Bourgogne, France

Couleur: Blanc

Cépage: 100% Chardonnay

VIGNOBLE:

Provenance: Lieux dit « Vaudésir » en achat de vendanges (Achats de raisins)

Surface: 0,30 Ha

Densité de Plantation: 6000 pieds/Ha

Rendements: 45 Hl/Ha

Age moyen des vignes: 45 ans

Sols: Calcaire sur Kimméridgien

Vendanges: Manuelles

FERMENTATIONS:

Durée de fermentation: en moyenne 120 jours **Levures:** Naturelles

Maîtrise des Température: environ 22°C

Fermentation Malo lactique: 100%

Bactéries: Naturelles

ELEVAGE:

Contenants: 100% en fûts de chêne de 228L. Agés de 3 à 6 ans

Élevage sur lies: Oui

Durée d'élevage : 22 mois

COLLAGE / FILTRATION:

Collage : Bentonite

Filtration: Kieselgur Terre Blanche

Passage au froid: non

DESCRIPTIF:

Le jaune l'habille de la lumière du levant. Comme celle qui couvre les chardonnays de sa chaleur de fin de journée. Le fruit, de l'attaque à la fin, joue avec vos papilles. Le milieu de bouche est juteux, de grande densité il faudra le laisser respirer dans une carafe à décanter avant de le servir.

« *L'effet Millésime* » 2012: « Le printemps dans le verre » Son liquide doré accroche le regard tandis que le nez s'exprime sur une dominante de vétiver. D'abord serré en bouche sur la roche calcaire il accroche les papilles par sa matière à la fois puissante et déliée. Il est déjà plaisant mais sera à son sommet en 2018.

Température de service: 14°C

Potentiel de Vieillesse: de 15 à 20 ans

DONNEES TECHNIQUES:

Degré alcoolique: 12,95% vol.

Acidité totale: 4,72g/l H₂SO₄

Sucres réducteurs: 0,60g/l

