

#### 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 600L. (Demi muids)

**Élevage sur lies:** Oui

**Durée d'élevage :** 22 mois

#### COLLAGE / FILTRATION:

**Collage :** Bentonite

**Filtration:** Kieselgur Terre Blanche

**Précipitation Tartrique:** stable

#### 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* » 2014: La marne coquillière du lieu s'affiche dès le nez avec une touche de vétiver sous une parure dorée comme les blés. Son attaque grasse est retenue par une saveur florale de rose ancienne. Sa finale est longue et tient la bouche en haleine. Voilà un grand cru qui fera date et que tout amateur devra mettre dans sa cave.

**Température de service:** 14°C

**Potentiel de Vieillissement:** de 15 à 20 ans

#### DONNEES TECHNIQUES:

**Degré alcoolique:** 12,70% vol.

**pH:** 3,08

**Acidité totale:** 4,92g/l H<sub>2</sub>SO<sub>4</sub>

**Sucres réducteurs:** 2,30g/l

