

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* » 2015: Ce grand cru a dompté ce millésime solaire pour distiller une offrande olfactive de lys et d'aroma. Puissant sans être lourd sa saveur musclée de citron a affiné son acidité dans une matière qui trace un chemin horizontal en bouche. Vous pourrez le servir sur un turbot au beurre blanc ou le laisser dormir 4 à 5 ans en cave.

Température de service: 14°C

Potentiel de Vieillesse: de 10 à 15 ans

DONNEES TECHNIQUES:

Degré alcoolique: 12,85% vol.

pH: 3,22

Acidité totale: 3,88g/l H₂SO₄

Sucres réducteurs: 0,9g/l

