

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: commune de Chablis Lieux dit « Vaudésir » en achat de raisins

Surface: 0,30 Ha

Densité de Plantation: 6000 pieds/Ha

Rendements: 30 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 : 24 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 2016* »: C'est vêtu d'une lumière vive comme la peau d'un citron jaune que Vaudésir se présente. Parfumé de la fleur de vanille et de l'orchidée. Sa texture d'abord ronde glisse vers une saveur verticale la large finale salivante.

Température de service: 14°C

Potentiel de Vieillesse: de 10 à 15 ans

DONNEES TECHNIQUES MILLESIME 2016:

Degré alcoolique: 12,80%vol.

pH: 3,15

Acidité totale: 4,11g/l H₂SO₄

Sucres réducteurs: 0,7g/l

