

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: 48 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 2018* »: Son jus jaune « peau de citron » exprime de fines volutes de zestes de lime et de citron vert. Sa texture est semblable à une soie liquide enveloppante et salivante à souhait. Sa maturité de fruit en fait un vin racé qui se goûtera aussi bien jeune qu'après deux ans de cave.

Température de service: 14°C

Potentiel de Vieillissement: de 10 à 15 ans

DONNEES TECHNIQUES MILLESIME 2018:

Degré alcoolique: 13,10%vol.

pH: 3,06

Acidité totale: 4,48g/l H2SO4

Sucres réducteurs: 2,0g/l

