

Chablis



La vigne :

- **Cépage** : 100% Chardonnay
- **Sol** : Argilo calcaire (Kimméridgien)
- **Surface exploitée** : 22 hectares
- **Densité de plantation** : 5600 à 7000 pieds/ha
- **Situation & exposition** : Rive gauche, commune de Beine, coteaux exposés Nord et Sud.
- **Age moyen des vignes** : de 6 à 50 ans
- **Rendement** : 50 hectolitre / hectare selon les années.
- **Mode de culture** : certifiée HVE niveau 3. Culture raisonnée, désherbage mécanique. Taille en guyot éclaté.



Vinification:

- **Elevage** : 8 à 12 mois, 90% en cuve inox & 10% en fût de chêne.
- **Vinification** : Traditionnelle, fermentation à 18°C
- **Production** : Environ 100 000 bouteilles / an selon les années.



Dégustation :

- **Accord des mets** : Aussi bon à l'apéritif que lors d'un repas. Il accompagnera les fruits de mer et les fromages à pâte molle.
- **Conservation & Dégustation** : à 12°C
- **Potentiel de garde** : 5 à 7 ans

