

Domaine de la Motte

FAMILLE MICHAUT PROPRIETAIRE

Chablis 1er Cru Vaulligneau



La vigne :

- **Cépage** : 100% Chardonnay
- **Sol** : Argilo calcaire (Kimméridgien)
- **Surface exploitée** : 10.5 hectares
- **Densité de plantation** : 6000 à 7000 pieds/ha
- **Situation & exposition** : Rive gauche, commune de Beine, coteaux Sud : Vau de Longue et Vaugirault.
- **Age moyen des vignes** : 35 à 55 ans
- **Rendement** : 50 hectolitres / hectare selon les années.
- **Mode de culture** : certifiée HVE niveau 3. Culture raisonnée, désherbage mécanique. Taille en guyot éclaté. Vendange mécanique.



Vinification:

- **Elevage** : 12 à 24 mois en cuve inox, en fut de chêne 228 litres et en demi muids 600 litres. Assemblage avant mise en bouteille 65% inox & 35% fût de chêne.
- **Vinification** : Traditionnelle, fermentation à 18°C
- **Production** : Environ 65 000 bouteilles / an selon les années.



Dégustation :

- **Accord des mets** : Idéal avec du poisson, du foie gras poêlé ou du Veau.
- **Conservation & Dégustation** : à 12°C
- **Potentiel de garde** : 7 à 10 ans

