



CHABLIS

LE FINAGE

Fruité et Aérien

MILLÉSIME 2021

APPELLATION : Chablis

CEPAGE : Chardonnay 100%

SOL ET SOUS SOL : Argilo-calcaire du Kimméridgien.

DENSITE ET PLANTATION : 5500 à 6500 pieds /ha.

SITUATION ET EXPOSITION : Toutes les communes de l'appellation. Expositions variées.

AGE MOYEN DES PARCELLES : 20 ans.

VINIFICATION : Débourage statique à froid avant départ en fermentation.

Fermentations alcoolique et malolactique en cuve.

ELEVAGE : Durée environ 6 mois sur lies fines, en cuve.

NOTE DE DEGUSTATION DU MILLESIME 2021 DU 18/11/2022

- REF. A

Robe or pâle, limpide et brillante avec des reflets dorés.

Le premier nez est minéral avec de légères notes de silex, de pierre à fusil. Après oxygénation, il s'ouvre sur des notes citronnées, d'agrumes (zeste) avec un fond légèrement beurré, brioché.

L'attaque en bouche est vive avec beaucoup d'énergie. On retrouve ces notes de zestes, de fruits acidulés avec une belle richesse en fin de bouche sur des notes plus toastées, de fruits secs.

Un vin droit et dynamique qui exprime un beau potentiel de garde. Il sera parfait en apéritif ou en accompagnement d'huîtres, de sushis, de poissons en sauce ou juste saisis à la plancha.

www.chablisienne.com

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ À CONSOMMER AVEC MODÉRATION