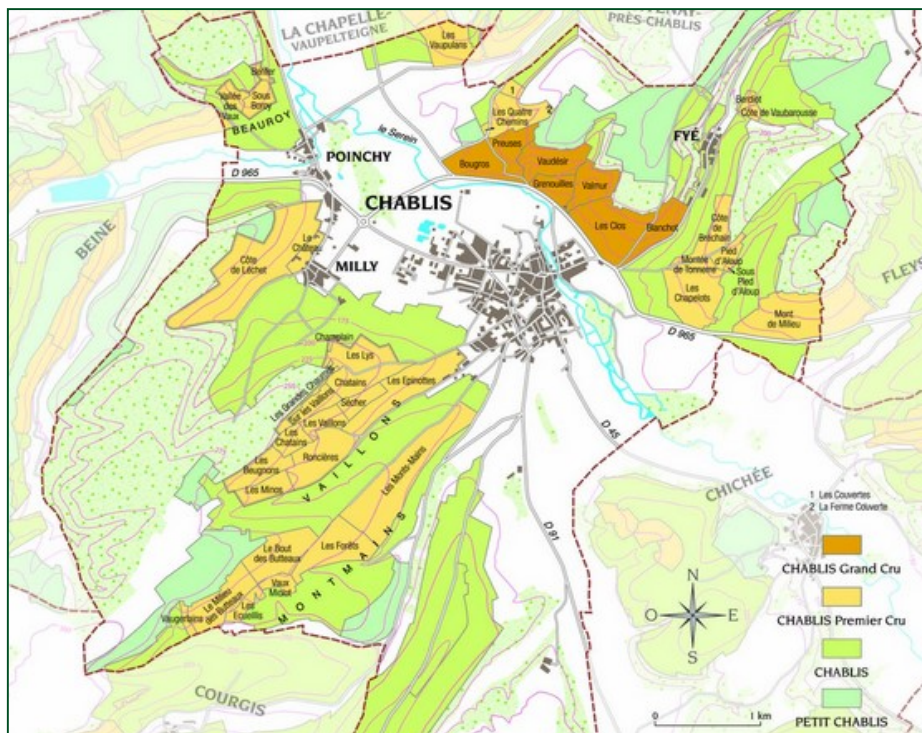


Millésime 2019



Chablis Village

Les raisins proviennent de 2 communes limitrophes de Chablis : Fontenay-Près-Chablis et Béro.

Cépage : 100% chardonnay.

Sol : argilo-calcaire du kimméridgien.

Densité de plantation : 6500 pieds/ha.

Vinification

Sélection des raisins sur une table de tri.

Pressoir pneumatique à cage fermée.

Débourbage à froid et fermentation à une température d'environ 20°C. **Levures indigènes.**

Vinification et élevage : 100% en cuve INOX thermo-régulée.

Elevage d'environ 10 à 12 mois.

Millésime 2019: après un hiver assez froid et un fort déficit en précipitations, la floraison s'est effectuée sans problème malgré quelques gelées printanières. L'été a été particulièrement chaud et sec. Aucune maladie dans les vignes avec un nombre de traitements exceptionnellement bas! Les pluies survenues juste avant les vendanges ont permis de débloquer les maturités et la vendange commencée le 12 septembre a été parfaitement saine. Un millésime mûr dans la continuité de 2018 avec des acidités toutefois un peu supérieures. Avec des notes fruitées majoritaires, parfait pour l'apéritif ou pour accompagner huîtres, crustacés, ou poissons simplement grillés...

A servir entre 12 et 14°

Alcool : 13.5%