



Chablis Village

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

Cépage : 100% chardonnay.

Sol : argilo-calcaire du kimméridgien.

Densité de plantation : 6500 pied/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 2018 : avec une vendange généreuse et un état sanitaire parfait des raisins les vins sont complexes, expressifs, généreux, et gardent un bel équilibre entre maturité et acidité.

Alcool : 13%

Dégustation : frais et fruité avec une belle minéralité, parfait pour l'apéritif ou pour accompagner huîtres, crustacés, ou poissons simplement grillés...

A servir entre 12 et 14°