



## 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.

Débourage 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°