



Chablis Grand Cru Valmur

Superficie : 1 ha– 70% exposition sud-est / 30% nord-ouest.

Localisation : Chablis rive droite.

Cépage : 100% chardonnay.

Sol : marnes argilo-calcaires du kimméridgien (jurassique supérieur), à dominante argileuse.

Densité de plantation : 7000 pied/ha.

Age moyen des vignes : 60 ans.

Certification AB Ecocert depuis le Millésime 2013.

Vinification

Vendange manuelle puis **sélection des raisins** sur une table de tri.

Pressoir pneumatique à cage fermée.

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

Vinification et élevage : 60% en cuve INOX thermo-régulée / 40% en fûts pendant 6 à 8 mois (fûts de 2/3/4 vins - moins de 5% de fût neuf).

Stabilisation tartrique naturelle après 12 à 16 mois d'élevage.

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 : 14%

Dégustation : ce climat chaud à dominante argileuse produit un vin puissant et exubérant avec des notes fruitées étonnantes. Accompagne noix de Saint Jacques, homard, poissons fins, viandes blanches en sauce, fromages (comté, chèvre)...

A servir entre 12 et 14°