



Chablis Grand Cru Vaudesir

Superficie : 0.5 ha – exposition sud-est.

Localisation : Chablis rive droite.

Cépage : 100% chardonnay.

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

Densité de plantation : 7000 pied/ha.

Age moyen des vignes : 20 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 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 : 13%

Dégustation : connu pour être le grand cru le plus « féminin », il donne un vin fruité, rond et subtil, avec beaucoup d'élégance et de finesse. Accompagne noix de Saint Jacques, homard, poissons fins, viandes blanches en sauce, fromages (comté, chèvre)...

A servir entre 12 et 14°