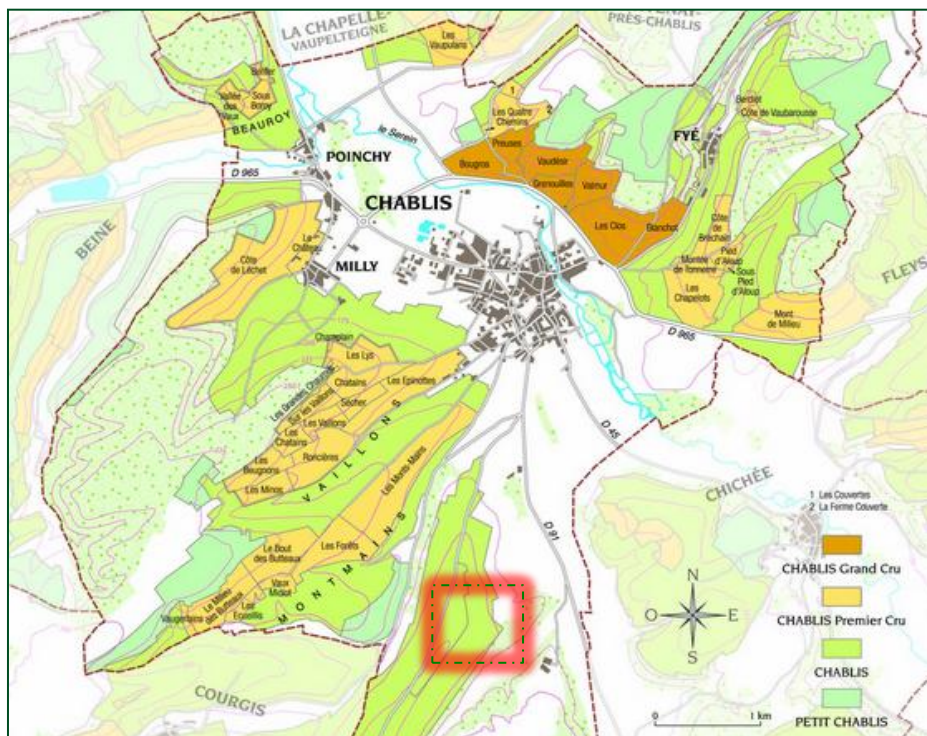


Millésime 2020



Chablis Village Domaine

Superficie : 1.5ha – exposition sud-sud est

Localisation : Chablis, lieu-dit les Pargues (proche des Premiers Crus Vaillons et Montmains)

Cépage : 100% chardonnay

Sol : argilo-calcaire du kimméridgien

Densité de plantation : 6500 pieds/ha

Age moyen des vignes : 62-72 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 : 100% en cuve INOX thermo-régulée.

Elevage d'environ 10 à 12 mois.

Millésime 2020: après un hiver extrêmement doux et sec, la floraison s'est effectuée de manière précoce (plus de 15 jours d'avance !) et sans gelées printanières. L'été a également été particulièrement chaud avec un fort déficit en précipitations (- 40 %). L'année 2020 est la plus chaude depuis 2003 ! Les vendanges, parfaitement saines, ont commencé très tôt (le 28 août) et grâce à des pluies survenues mi août, le stress hydrique a pu être limité. Avec des degrés plus faibles que 2018/2019 mais des acidités plus élevées, le millésime 2020 revient avec plus de tension que les précédents, et s'inscrit dans une lignée un peu typique du Chablisien. *Parfait pour l'apéritif ou pour accompagner huîtres, crustacés, ou poissons simplement grillés...*

Alcool : 13 % / A servir entre 12 et 14°