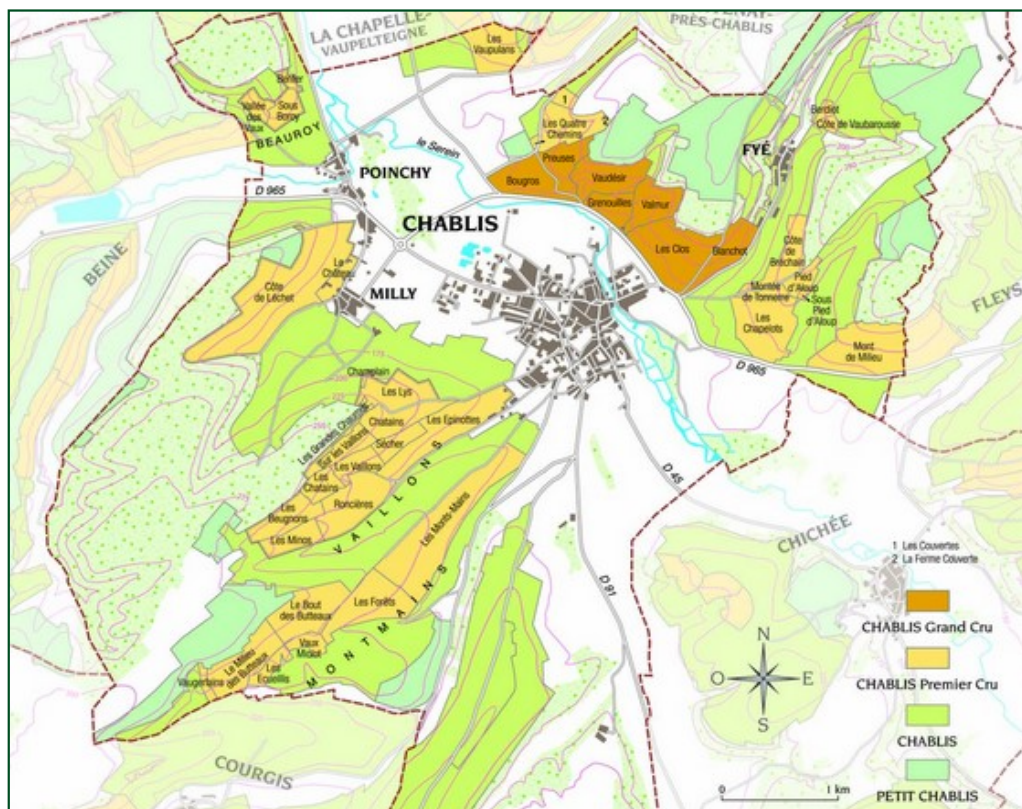


## Millésime 2020



### 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 pieds/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-réglée.

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 plus typique du chablisien. Parfait pour l'apéritif ou pour accompagner huîtres, crustacés, ou poissons simplement grillés...  
A servir entre 12 et 14° / **Alcool : 12.5%**