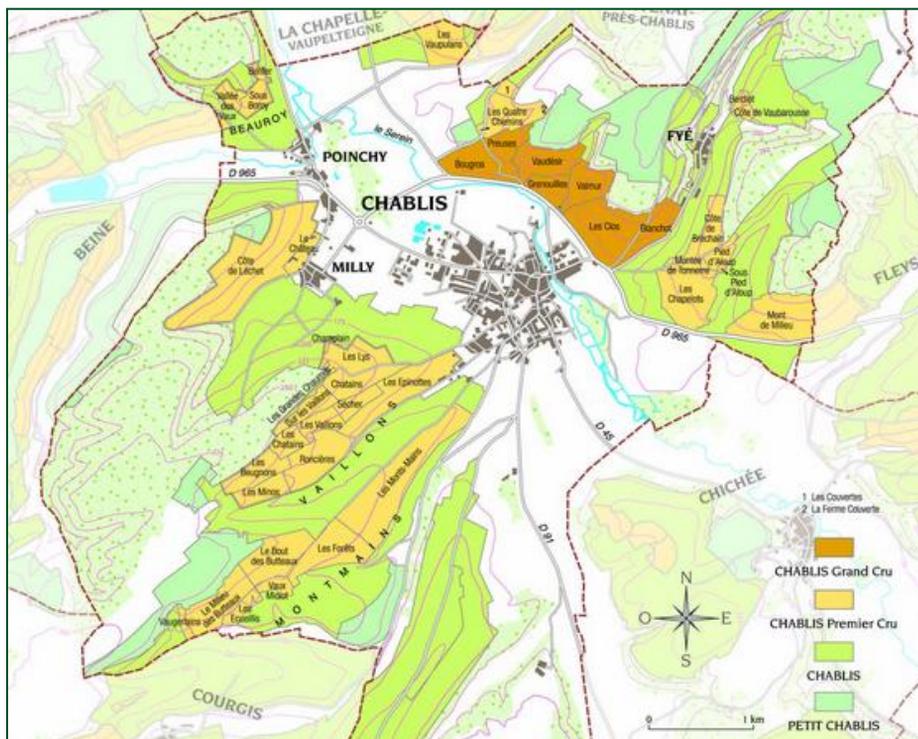


Millésime 2020



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.

Débouillage 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 huitres, crustacés, ou poissons simplement grillés...*

Alcool : 12.5% / A servir entre 12 et 14°