

Chablis



Identification du vin

Nom du vin : Chablis
Appellation : AOC Chablis
Aire de production : Bourgogne, France
Couleur : Blanc
Cépage : Chardonnay

Vignoble

Provenance : Nos vignes de chablis sont exploitées sur les communes de chablis, fleys, beru et chichée
Surface : 16 hectares
Rendement : 60 hectolitres par hectare
Sols : Argileux, calcaires sur kimmeridgien
Densité de plantation : 8 300 ceps par hectare
Age moyen des vignes : 35 ans environ

Fermentation

Durée de fermentation : 25 jours environ
Levures : Naturelles
Maîtrise des températures : Entre 16 et 18°C
Fermentation malo-lactique : 100%
Bactéries : Naturelles

Élevage

Contenants : Cuves inox (de 25 à 100 hectolitres)
Élevages sur lies : Oui
Durée d'élevage : De 10 à 12 mois

Collage / Filtration

Collage : Argile
Filtration : Tangentielle
Passage au froid : Oui

Descriptif

Jolie robe jaune or blanc à reflets verts pâles, brillante, lumineuse et limpide.
Les parfums enivrent de fleurs d'été, de fruité.
Un caractère iodé d'huîtres et de coquillages.
Un nez chablis plus authentique que jamais.

Température de service : 12°C
Maturité : 3 à 5 ans

Données Techniques

Degré alcoolique : 12,5 % vol
Acidité Totale : 4 g/l H₂SO₄
Sucres Réducteurs : 0,50 g/l