

Chablis « vieilles vignes »

L'appellation « Chablis » est la plus représentative de l'ensemble des appellations du chablisien. Elle est aussi la plus étendue avec 70% de la surface du vignoble soit environ 3 000 hectares. ce chablis est issu de raisin provenant de « vieilles vignes » de chardonnay (en moyenne 50 ans). Fond de terre composée en alternance des marnes et calcaire argileux du kimméridgien et calcaire massif du portlandien. Ces vignes sont cultivées sur les coteaux en exposition Sud et Ouest.

Surface : 1 ha 80

Rendement autorisé : 60 hl/ha

Production moyenne : 10 000 litres

Age moyen : 50 ans

Vinification : Traditionnelle, en cuve inox thermorégulée, durant 10 à 12 mois

Caractéristique de notre Chablis

Vin de terroir, très belle robe or en jaune pâle à léger reflets verts. Nez floral et d'agrumes. En bouche ses saveurs se développent rapidement et livre une élégante acidité, arômes de pamplemousse et minéralité, avec une longue finale.

Conseil de dégustation

Il peut être dégusté jeune des terrines de poisson ou de volaille ainsi que sur des poissons grillés. Mais aussi avec des asperges et différentes charcuteries. Exceptionnel tout simplement en apéritif, il se marie également avec les fromages de chèvre, beaufort, comté.