

la sereine

Ce Chablis est issu d'un terroir argilo-calcaire du Kimméridgien, de parcelles de Chardonnay véritablement "choisies". L'exigence dans la sélection des raisins donne naissance à une très belle matière, révélée par un élevage d'un an sur lies fines en cuve et en petits fûts. C'est un vin qui incarne l'esprit de Chablis avec une superbe palette aromatique de fruits mûrs et une longue finale finement minérale.



APPELLATION : CHABLIS

CÉPAGE : CHARDONNAY 100 %

SOL ET SOUS-SOL : KIMMÉRIDIEN MOYEN ET SUPÉRIEUR.

ALTERNANCE DE CALCAIRE ET DE MARNES À EXOXYRA VIRGULA

DENSITÉ DE PLANTATION : 5 500 À 6 500 PIEDS PAR HECTARE

SITUATION ET EXPOSITIONS : COMMUNES DE BEINES, BÉRU, CHABLIS, LA CHAPELLE VAUPELTEIGNE, CHEMILLY SUR SEREIN, CHICHÉE, COLLAN, COURGIS, FLEYS, FONTENAY, LIGNORELLES, LIGNY LE CHÂTEL, MALIGNY, POILLY, PRÉHY, SAINT CYR LES COLONS, VIVIERS ET VILLY.

EXPOSITIONS VARIÉES

ÂGE MOYEN DES VIGNES : 20 ANS

TAILLE : GUYOT DOUBLE UNILATÉRALE

VINIFICATION : DÉBOURBAGE STATIQUE À FROID AVANT DÉPART EN FERMENTATION. FERMENTATIONS ALCOOLIQUE ET MALOLACTIQUE EN CUVE

ÉLEVAGE : DURÉE 12 MOIS SUR LIES FINES, EN CUVE ET EN PETITS FÛTS