

les vénérables

Ce Chablis est issu de raisins provenant de vieilles vignes de Chardonnay (en moyenne 35 ans) qui s'épanouissent sur un terroir argilo-calcaire du Kimméridgien. Il a bénéficié d'un élevage de plus d'un an sur lies fines, en cuve et en petits fûts. Ce vin offre un nez floral et d'agrumes. La bouche est fraîche et livre une élégante "tension" acide, fruitée et minérale, avec une longue finale. Un grand classique, une éternelle surprise.



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 : 35 ANS

TAILLE : GUYOT DOUBLE UNILATÉRALE

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

ÉLEVAGE : DURÉE 14 MOIS SUR LIES FINES, EN CUVE ET EN PETITS FÛTS