

# dame nature

Ce Chablis est issu d'un terroir argilo-calcaire du Kimméridgien, de parcelles de Chardonnay situées sur la rive gauche du Serein, au sud de l'Appellation. Fumure mesurée et organique, travail des sols, refus des désherbants et des produits de synthèse, vendanges manuelles, vinification soignée, élevage sur lies fines de plus d'un an en cuve et en foudre... nous préservons l'environnement et l'authenticité de notre terroir. Un vin profond, offrant une grande longueur minérale, si nature !



**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 :** EXPOSITIONS VARIÉES

**ÂGE MOYEN DES VIGNES :** 20 ANS

**TAILLE :** GUYOT SIMPLE ET GUYOT DOUBLE OPPOSÉ

**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 FONDRE