

DOMAINE DES CHAUMES

CHABLIS VIEILLES VIGNES



CEPAGE

100% Chardonnay

SOL

Sol argilo calcaire

VINIFICATION / ELEVAGE

Vinification en cuves inox et email pour respecter la typicité et la fraîcheur du chardonnay.

Selon les millésimes, nous favorisons les levures indigènes afin d'exprimer au mieux le terroir de nos vignes.

Elevage long sur lies fines et mise en bouteille au domaine.

DEGUSTATION

- Oeil : Robe jaune or limpide et brillante.
- Nez : Le nez est vif et expressif.
- Bouche : La bouche est ronde, complexe et exprime une belle richesse d'arômes tout en gardant une belle fraîcheur.

Le Chablis Vieilles vignes accordera à merveille avec vos mets délicats tels que les coquilles saint jacques, foie gras, volaille aux morilles...

GRAPE VARIETY

100% Chardonnay

SOIL

Clay and limestone soil

VINIFICATION / AGEING

Vinification in stainless tanks and enamel to respect the typicality and the freshness of the Chardonnay.

According to the vintage wines, we favor native yeasts to express at best the country of our vineyards.

Long ageing on fine dregs and bottling in the domain.

TASTING

- Colour : Golden and crystal clear dress.
- Nose : The nose is lively and meaning.
- Mouth : The mouth is round, complex and expresses a beautiful wealth of aromas while keeping a beautiful freshness.

Chablis Vieilles Vignes will fit marvelously with your delicacies such as scallops, foie gras, poultry in morels...