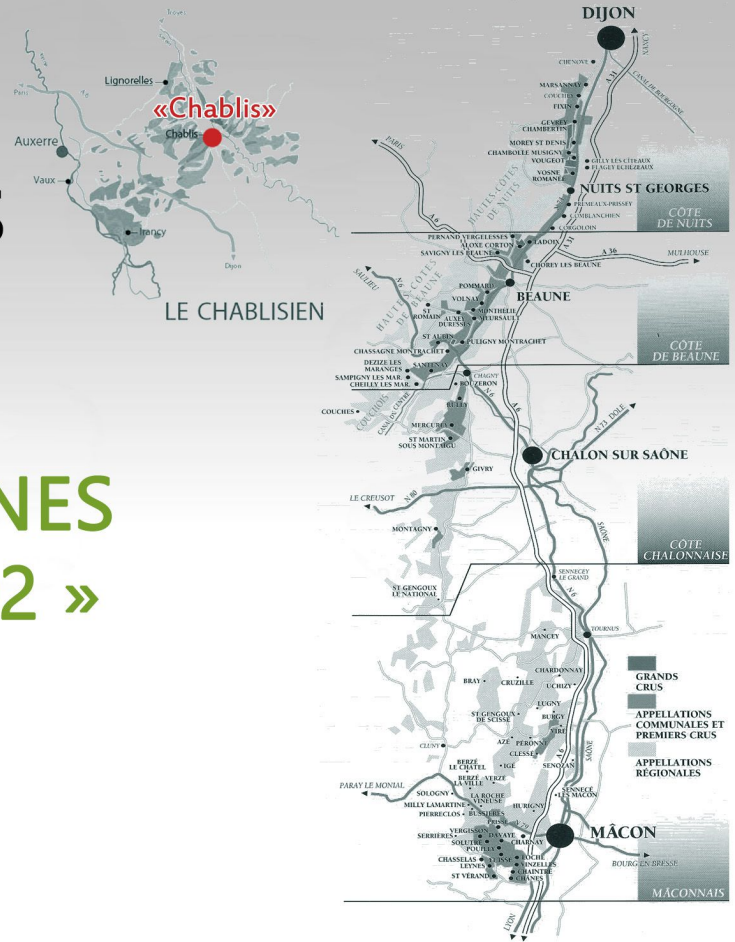


DOMAINE DES CHAUMES

CHABLIS VIEILLES VIGNES « CUVÉE 1902 »



CEPAGE
100% Chardonnay

SOL
Sol argilo calcaire

VINIFICATION / ELEVAGE
Vendanges Manuelles.
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 de 18 mois sur lies fines et mise en bouteille au domaine.

DEGUSTATION

- Oeil : Robe jaune or limpide et brillante.
- Nez : Puissante et charpentée, la cuvée 1902 exprime pleinement la richesse du terroir chablisien.
- Bouche : Sa bouche est ronde, avec des arômes de miel et de fruits secs.

Le Chablis Vieilles vignes « Cuvée 1902 » accordera à merveille avec vos mets délicats tels que les coquilles saint jacques, foie gras, homard, langoustines, volaille aux morilles... ou tout simplement des l'apéritif.

GRAPE VARIETY
100% Chardonnay

SOIL
Clay and limestone soil

VINIFICATION / AGEING
Hand Harvests.
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 around 18 months on fine dregs and bottling in the domain.

TASTING

- Colour : Golden and crystal clear dress.
- Nose : Powerful and robust, the vintage 1902 expresses completely the wealth of Chablis.
- Mouth : Its mouth is round, with aromas of honey and dried fruits.

Chablis Vieilles Vignes «Cuvée 1902» will fit marvelously with your delicacies such as scallops, foie gras, lobster, scampis, poultry in morels... or simply the apéritif.