



GRANDS VINS DE CHABLIS
GAUTHERON
 VIGNERON DEPUIS 1809

CHABLIS 1ER CRU "LES FOURNEAUX"



Cépages: Chardonnay

Sol: argilo-calcaire

Vinification: Pressurage doux est réalisé avec des pressoirs pneumatiques à basse pression permettant de sélectionner les meilleurs jus sans trituration, ni oxydation. Suit un débouillage statique de 18 heures permettant l'élimination des particules les plus grossières afin de ne garder que les lies fines. Fermentation alcoolique qui s'effectue en cuve thermorégulée à 16-18 °C pendant 3 à 4 semaines. Suit la fermentation malolactique qui permet de stabiliser les vins en leur donnant un parfait équilibre. Les soutirages s'effectuent entre Février et Mai. Pour clarifier les vins avant mise en bouteille, la filtration tangentielle intervient.

Dégustation

Oeil: Très belle robe or pâle à tendre reflets verts.

Nez: délicat et élégant. Il développe des arômes de mangue, de pêche, de citronnelle rivalisant avec des senteurs d'épices.

Bouche: gourmande et subtile. Elle exprime la maturité et la fraîcheur. La finale tendrement minérale s'accompagne de notes fruitées.

Accompagne parfaitement de nombreux plats : Viande blanche - Fruits de mer - Fromages

AVB 13%

Grape variety: Chardonnay

Soil: clay-limestone

Winemaking: Soft pressing is carried out with pneumatic presses at low pressure allowing the selection of the best juices without crushing or oxidation. An 18-hour static settling follows allowing the elimination of the coarsest individuals in order to keep only the fine lees. Alcoholic fermentation takes place in temperature-controlled vats at 16-18 °C for 3 to 4 weeks. Malolactic fermentation follows which stabilizes the wines by giving them a perfect balance. Racking takes place between February and May. To clarify the wines before bottling, the tangential filtration intervenes.

Tasting

Appearance: Very beautiful pale gold color with soft green reflections.

Nose: delicate and elegant. It develops aromas of mango, peach, lemongrass competing with scents of spices.

Palate: greedy and subtle. It expresses maturity and freshness. The tender mineral finish is accompanied by fruity notes.

Goes perfectly with many dishes: White meat - Seafood - Cheese

AVB 13%