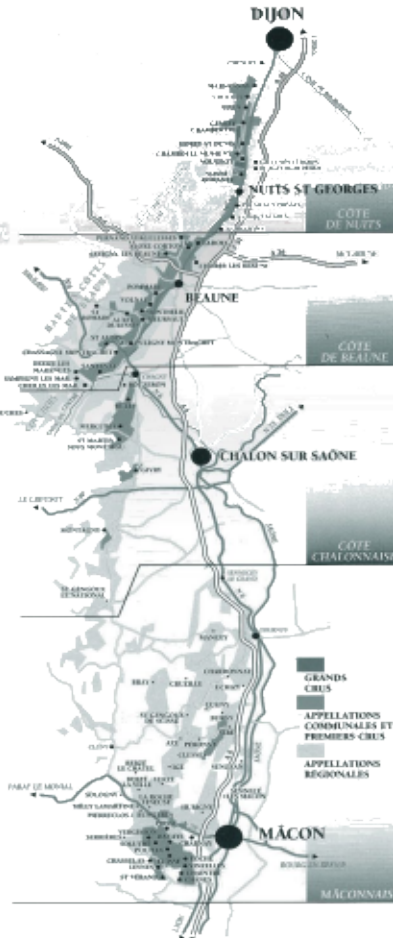




GRANDS VINS DE CHABLIS
GAUTHERON
VIGNERON DEPUIS 1809



CHABLIS



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 thermorégulées 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: friand, pur, floral et frais. Il privilégie tout d'abord les fleurs, puis il nous exprime des notes de pêches et d'abricots, enfin nous découvrons la minéralité.

Bouche: délicate et équilibrée. Elle allie maturité, élégance et fraîcheur, soutenue en final par une touche minérale.

Accompagne parfaitement de nombreux plats : Volaille - Poissons & Fruits de mer - Fromages

AVB 12%

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: delicious, pure, floral and fresh. It favors flowers first, then it gives us notes of peaches and apricots, and finally we discover minerality.

Palate: delicate and balanced. It combines maturity, elegance and freshness, supported in the end by a mineral touch.

Perfect with many dishes: Poultry - Fish & Seafood - Cheese

AVB 12%