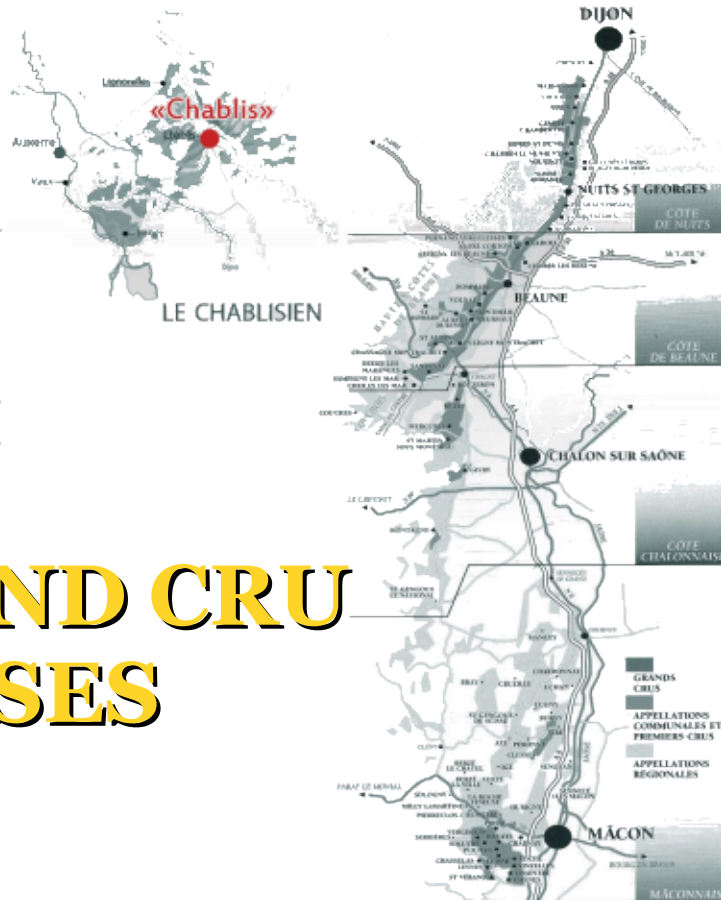




GRANDS VINS DE CHABLIS  
**GAUTHERON**  
 VIGNERON DEPUIS 1809

# CHABLIS GRAND CRU LES PREUSES



**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:** dense et élégant. C'est un équilibre entre précision, intensité et droiture

**Bouche:** délicate et charmeuse. Une délicate note boisée s'associe à une finale longue et salivante marquant

Accompagne parfaitement de nombreux plats : Volaille - 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:** dense and elegant. It is a balance between precision, intensity and righteousness

**Palate:** delicate and charming. A delicate woody note combines with a long and salivating finish

Perfect with many dishes: Poultry - Seafood - Cheese

AVB 13%