



Chablis Grand Cru Vaudésir



CÉPAGE

100% Chardonnay

SOL

Argilo-calcaire, et fossiles d'huites
Exogyra virgula

VIGNIFICATION / ÉLEVAGE

Pressurage: Lent à faible pression afin de préserver les arômes frais et fruités

Fermentations: En cuve inox thermorégulées entre 19- 21°C. 8 % de la production réalise ses fermentations en fûts de chênes

Elevage: Sur lies en cuve inox et une partie en fûts, pendant 18 mois

DÉGUSTATION

Robe: Jaune pâle aux reflets dorés

Nez: Complexe, mélange harmonieux de fleurs blanches, de notes beurrées et minérales

Bouche: Souplesse et finesse, équilibre entre la minéralité et les notes beurrées

GRAPE VARIETY

100% Chardonnay

SOIL

Limestone, clay and oysters fossils of
Exogyra virgula

VINIFICATION / AGEING

Press: Slow at low pressure to preserve the fresh and fruity aromas

Fermentation: In stainless steel tanks with thermoregulated temperature between 19- 21°C. 8 % of production makes its fermentation in oak barrels.

Ageing: On lees in stainless steel tanks and a small part in oak barrels, during 18 months.

TASTING

Colour: Pale yellow with golden tints.

Bouquet: Complex, harmonious blend between flowers, better ans minerality.

Palate: Roundness and finesse, balanced between minerality and better aromas.