



Chablis



CÉPAGE

100% Chardonnay

GRAPE VARIETY

100% Chardonnay

SOL

Argilo – calcaire

SOIL

Limestone and clay

VIGNIFICATION / ÉLEVAGE

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

Fermentations: En cuve inox thermo-régulées entre 19-21°C

Élevage: Sur lies en cuve inox, pendant minimum 12 mois

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.

Ageing: On lees in stainless steel tanks, during minimum 12 months.

DÉGUSTATION

Robe: Jaune pâle

Nez: Frais, aux de fleurs blanches

Palate: Bel équilibre entre fraîcheur et rondeur, arômes de fleurs blanches et d'agrumes finale minérale

TASTING

Colour: Pale yellow.

Bouquet: Frais, aux de fleurs blanches

Palate: Nice balance between freshness and roundness, aromas of white flowers and citrus ; mineral finish