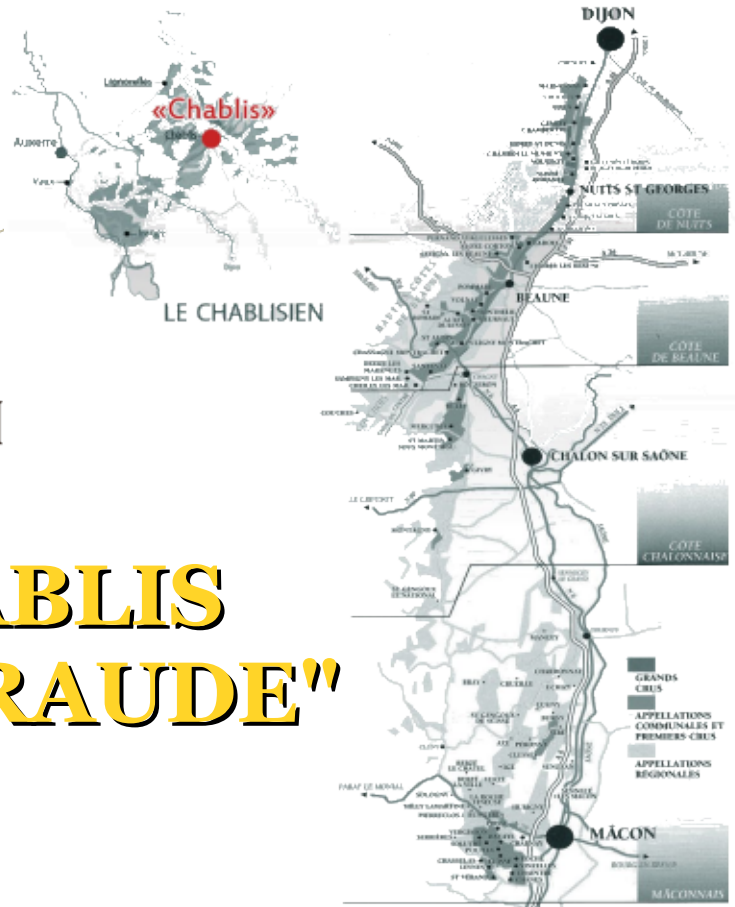




GRANDS VINS DE CHABLIS
GAUTHERON
 VIGNERON DEPUIS 1809



CHABLIS "EMERAUDE"



Cépages: Chardonnay

Grape variety: Chardonnay

Sol: argilo-calcaire

Soil: clay-limestone

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 particuliers 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.

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.

Dégustation

Tasting

Oeil: Belle robe or blanc pâle à tendre reflets verts

Appearance: Beautiful pale white gold color with soft green reflections

Nez: frais, droit et mûr. Il exprime des notes fraîches de fleurs blanches et d'agrumes soutenues par une minéralité franche.

Nose: fresh, straight and ripe. It expresses fresh notes of white flowers and citrus supported by a clean minerality.

Bouche: droite et pure. Elle exprime un joli fruité soutenu par une présence minérale forte associée à de délicates notes salines.

Palate: straight and pure. It expresses a nice fruitiness supported by a strong mineral presence associated with delicate saline notes.

Goes perfectly with many dishes: Meat - Fish - Cheese

Accompagne parfaitement de nombreux plats : Viandes - Poissons - Fromages

AVB 12%

AVB 12%