DEPUIS 1895

DOMAINE
GÉRARD DUPLESSIS
GRAND VIN DE BOURGOGNE

CHABLIS GRAND CRU - CHABLIS PREMIERS CRU - CHABLIS

FICHE TECHNIQUE
CHABLIS « VILLAGE » A.O.P

CEPAGE/PORTE GREFFE : Chardonnay / 41B, SO4 et 161 49C

AGE DES VIGNES : 45 ans

VIGNES : Altitude 150-300m, orientation nord-ouest

DENSITE : 6000 à 8000 pieds/ha

SOL : Kimméridgien argilo-calcaire

CULTURE : biologique, certifié Ecocert depuis 2013

RENDEMENT : 35 à 55 hl/ha

VINIFICATION : En cuve Inox, sans souffre, FA en levures indigènes et FML spontanée.

ELEVAGE : En cuve Inox sur lies – durée totale de la vinification et de l'élevage de 12 à 14 mois -

MISE EN BOUTEILLE : Mise en bouteille effectuée en interne précédée d'une légère filtration et d'un sulfitage.

GARDE et CONSOMATION : Vin à boire relativement jeune - 2 à 5 ans pour conserver les arômes floraux et fruités typiques du Chablis.

ACCORDS : fruits de mer, poissons grillés, apéritif et tant d'autres…