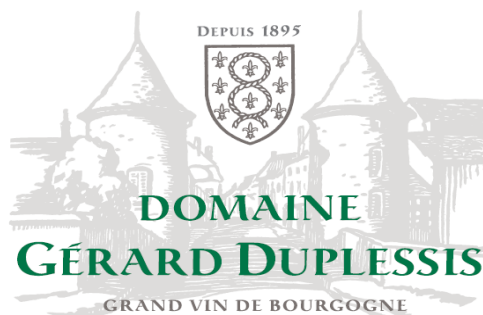




CHABLIS GRAND CRU - CHABLIS PREMIERS CRU - CHABLIS

FICHE TECHNIQUE CHABLIS PREMIER CRU MONTMAINS

CEPAGE/PORTE GREFFE : Chardonnay / 3309, 41B, SO4 et 420A

AGE DES VIGNES : 60 ans en moyenne

VIGNES : altitude 200m orientation sud-est – plusieurs parcelles

DENSITE : 6000 à 8000 pieds/ha

SOL : Kimméridgien argilo-calcaire

CULTURE : biologique, certifiée Ecocert depuis 2013

RENDEMENT : De 35 à 55hl/ha

VINIFICATION : En cuve Inox, sans soufre, FA en levures indigènes, FML spontanée, sur lies.

ELEVAGE : 6 mois en fûts de chêne (10% de Fûts neuf) durée totale (vinification et élevage) 18 mois.

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

GARDE : Vin qui idéalement ne devrait pas être bu avant 3-5 ans et qui peut se garder 10-15 ans et plus dans de bonnes conditions.

ACCORDS : Poisson et fruits de mer sur la jeunesse / viande blanche et certains fromages après quelques années.
