



**CHABLIS GRAND CRU - CHABLIS PREMIERS CRU - CHABLIS**

## **FICHE TECHNIQUE CHABLIS PREMIER CRU VAUGIRAUT**

**CEPAGE/PORTE GREFFE** : Chardonnay/ 161 49C

**AGE DES VIGNES** : 17 ans

**DENSITE** : 8000 pieds/ha

**SOL** : Kimméridgien à tendance très argileuse

**CULTURE** : biologique, certifiée (ECOCERT) depuis 2013

**RENDEMENT** : 35 à 55hl/ha

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

**ELEVAGE** :

- 12 à 14 mois en cuve inox sur les millésimes jusqu'au millésime 2021,
- 12 à 14 mois, 50% inox et 50% amphore sur le millésime 2022,
- 12 à 14 mois en amphore à partir du millésime 2023,

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

**GARDE** : Vin à consommer relativement jeune 3 à 5 ans mais qui peut également se conserver 10 à 15 ans.

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

---