

Chablis Premier Cru

LES LYS



FICHE D'IDENTITÉ

CÉPAGE
Chardonnay

SOL
Kimméridgien — argilo-
calcaire

EXPOSITION
Nord-est

VITICULTURE
HVE niveau 3

ÉLEVAGE
Cuve inox thermorégulée

TEMPÉRATURE DE SERVICE
10 à 12 °C

POTENTIEL DE GARDE
3 à 8 ans

I.

La parcelle

La parcelle se situe dans le village de Chablis, sur la rive gauche du Serein, sur le Kimméridgien — la couche supérieure du Jurassique composée d'argile et de calcaire — bénéficiant d'une exposition nord-est.

Nous pratiquons une approche raisonnée de la viticulture, labellisée HVE niveau 3 : labours pour activer la vie organique et microbienne du sol, enherbement partiel sur certaines parcelles, engrais et traitements naturels contre les maladies.

II.

La vinification

Après un pressurage long et délicat, un débourage à froid d'une vingtaine d'heures, la fermentation s'est effectuée entre 16 et 18°C à l'aide de levures indigènes.

La fermentation malolactique se fait sur lies fines de novembre à mi-avril, suivie d'un léger collage et d'une filtration sur terre afin d'obtenir un vin limpide et stable avant la mise en bouteille par nos soins au domaine.

L'élevage se fait exclusivement en cuve inox thermorégulée pour conserver la fraîcheur et le fruité du vin, et permettre des fermentations à basse température qui développent au mieux les arômes.

III.

La dégustation

Le Premier Cru Les Lys puise son caractère dans les sols kimméridgiens emblématiques de Chablis. Ce chardonnay dévoile une expression pure du terroir, alliant fraîcheur, minéralité et notes délicates de fruits blancs, sur une grande élégance.