

## CHABLIS GRAND CRU LES PREUSES

### LA PARCELLE

La parcelle se situe dans le village de Chablis sur le Kimméridgien, la couche supérieure du Jurassique composée d'argile et de calcaire, avec une exposition Sud-Est sur les plus anciens et mythiques coteaux de Chablis .

**Âge moyen de la vigne** : 45 ans

**Rendement** : 45hL/ha

Nous pratiquons une approche raisonnée de la viticulture ayant obtenu le label HVE niveau 3, ce qui se traduit par les labours qui permettent d'activer la vie organique et microbienne du sol, un enherbement partiel sur certaines parcelles et l'utilisation d'engrais et de traitements contre les maladies naturels.

### LA VINIFICATION

Après un pressurage long et délicat, un débourbage à froid d'une vingtaine d'heures, la fermentation s'est effectuée aux alentours des 16° à 18° celsius à l'aide de levures indigènes.

Nous effectuons la fermentation malolactique sur lies fines de novembre à mi-avril puis un léger collage et 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 pour conserver la fraîcheur et le fruité du vin. Ces cuves sont thermorégulées ce qui permet d'effectuer des fermentations à basses températures afin de développer au mieux les arômes du vin.

### LA DÉGUSTATION

Une robe jaune brillante. Un nez élégant, affirmé, sur les fleurs blanches, les agrumes et les fruits blancs -poire, pêche-. En bouche, ce vin est très fin, l'acidité équilibrée et la finale minérale, purement chablisienne.

Doit être servi entre 10 à 12° celsius et a un potentiel de garde de 8 à 15 ans.

