

CHABLIS 2022

Les Petits Vignerons

Cette cuvée rassemble les plus vieilles vignes de Chablis du domaine, situées sur les versants sud de Courgis et de Beine au-dessus des Troesmes. Ces parcelles sont récoltées manuellement avec l'aide des 3 jeunes enfants de Florent ; les Petits Vignerons...

Superficie 1 hectare.

Terroir : Sols issus du Kimméridgien composé de marnes argilo-calcaires.

Le sous sol de Chablis regorge de sédiments marins et de petites huîtres fossilisés.

Cépage : Chardonnay (100%).

Topographie : Vignes plantés sur les coteaux, exposées plein Sud.

Âge des vignes : 40 ans.

Vinification : Vendanges manuelles suivies de vinification traditionnelle en cuve thermo- régulées et en fût de chêne fermentation alcoolique, fermentation malolactique, soutirages, collage.

Élevage : 70 % en cuve inox durant 6 à 12 mois et 30 % en fût de chêne (3 à 5 vins)

Passage au froid, légère filtration puis mise en bouteille au domaine.

Production annuelle : 4 000 bouteilles.

Dégustation : - Œil : Belle robe jaune pâle aux reflets dorés.

- Nez : Nez intense et frais sur des notes d'agrumes, arômes de pain grillé, de caramel au lait puis de fleurs blanches à l'aération.

- Bouche : Bouche plaisante, ample et onctueuse. Arômes boisés tout en finesse qui s'allongent sur une finale saline.

Conservation : Ce vin pourra être consommé dans l'année suivant sa mise en bouteille ou être conservé 3 à 5 ans suivant les millésimes.

Mets : - Tourtes de poisson, jambon à la chablisienne.

- Pot au feu, Navarin d'Agneau.