

Chablis 2022 *Vieilles Vignes*

Cette vieille vigne de plus de 60 ans, située au lieu-dit « Les Pargues », a été plantée selon une technique appelée « Sélection Massale », qui consiste à repérer et multiplier les meilleurs ceps d'une vigne. Contrairement aux « Clones » parfaitement identiques, ces vieux plants de vignes non clonés produisent de plus faibles rendements, et des vins plus riches avec une diversité plus grande des arômes du terroir du Chablisien.



Cépage : Chardonnay.

Géologie & Sols : Marnes et calcaires argileux du kimméridgien.

Vignes : 58 ans. 2,80 ha. 10 hl / ha. Guyot double.

Vinification : Vendanges 100% manuelles. Vinification et élevage 20% en fûts (de 2 à 8 ans) et 80 % en cuve inox.

Analyse : Alcool: 12,69 vol.
Ac. Totale: 4,17 g/l.
Ph : 3,27

Évolution : à déguster à partir de 2023. Apogée 2028.

Accords mets-vins : 10-12°C. Foie gras, huîtres, fruits de mer (tourteau), poissons (cabillaud), veau.

Dégustation : La robe est jaune pâle avec des reflets or/verts. Le nez est complexe et minéral avec des arômes de fruits jaunes frais. L'attaque en bouche est fraîche et équilibrée. La bouche est ronde et riche. Une belle longueur et une rondeur en finale donnent à ce vin une superbe typicité.