
CHRISTOPHE ET FILS

GRAND VIN DE BOURGOGNE



CHABLIS Vieilles Vignes

Description :

Vignes : 58 ans, plantées en 1959 par le grand-père de Sébastien

Cépage : Chardonnay

Sols : Kimméridgien (silex, pierre à fusils, fumé)

Culture : lutte raisonnée, chaque parcelle est suivie en fonction de ses besoins de l'année. Les sols sont travaillés mécaniquement. Une taille courte en guyot double rabattue du même côté et un ébourgeonnage permettant de contrôler le rendement et ainsi d'optimiser l'effet du terroir.

Vinification & Elevage:

Vinification : Fermentation traditionnelle en cuves inox thermo-régulées, puis fermentation malolactique à 100%

Elevage : 12 mois sur lies en fûts de chêne 10-15%.

Dégustation :

Descriptif : Identique au Chablis (texture moelleuse, arômes empyreumatiques), mais avec plus de matière, de longueur et de complexité.

Potentiel de garde : 5 à 8 ans

Température de service: 11-13°C

Accord Mets/Vin : poisson en sauce, poisson grillé, Saint-Jacques