



CHABLIS *Racines* 2019

LE VIN

Appellation : AOP Chablis
Aire de Production: Bourgogne, France
Coteaux Argilo-Calcaires des communes de Fleys et Chichée
Cépage : Chardonnay (100 %)
Couleur : Blanc
Sol/Sous-sol : Kimméridgien
Densité de plantation :
6500 pieds / hectares
Rendement : 45 Hl/Ha
Surface cultivée : 2 Hectares
Age moyen des Vignes : 55 ans
Taille : Guyot double unilatéral
Vendanges : mécaniques,
le 17 septembre 2019

LE MILLÉSIME

A un hiver doux succède un printemps automnal marqué par des gelées légères début avril.

Courant mai, la vigne se développe bien, une vague de chaleur parcourant la Bourgogne jusque début juin.

L'été connaît une chaleur importante couplée à un manque d'eau très marqué dans l'Yonne (-50% par rapport à la normale), ainsi les vignes bénéficient d'un excellent état sanitaire jusque'aux vendanges.

Ces deux phénomènes conjugués font de 2019 un millésime très riche, franc, d'une grande pureté aromatique et d'une belle richesse en bouche, mais dont les degrés naturels sont élevés.

DÉGUSTATION

Aromatique et Gourmand

Vin issu d'appellation Chablis, il est le produit d'une sélection de 2 parcelles de plus de 55 ans, proches des Vaucoupins.

Des vieilles vignes qui ont donné un vin intense, au nez complexe ouvert sur les agrumes bien mûrs et au palais vif, minéral et long.

Il est vinifié en cuve thermorégulée où il effectuera sa fermentation alcoolique et malolactique, collage à la bentonite et filtration.

Le nez présente des notes fraîches de fleurs blanches, citrus et chèvrefeuille.

Vin gras, dense et profond avec des arômes de fruits à chair blanche qui offre une belle ampleur en bouche.

Un Chablis complexe, équilibré, riche et généreux qui vous surprendra en association avec certains fromages (chèvre) mais également avec les poissons grillés comme en sauce. Ce vin associe la minéralité et la richesse, il peut se déguster maintenant, à conserver 3 à 4 ans.

Servir entre 12 et 14°.

