



CHABLIS

Racines

2022

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 : 60 Hl/Ha
Surface cultivée : 2 Hectares
Age moyen des Vignes : 55 ans
Taille : Guyot double unilatéral
Vendanges : mécaniques,
le 5 septembre 2022
Certification : HVE

LE MILLÉSIME

Le millésime 2022 était très attendu après une année 2021 compliquée et il a tenu toutes ses promesses.

Un mois de mai chaud favorise une évolution rapide de la végétation et une belle floraison annonciatrice d'un millésime précoce. La sécheresse estivale contribue au maintien d'un excellent état sanitaire mais certaines parcelles (plus jeunes) souffrent de ce manque d'eau.

Des pluies providentielles en août offrent au millésime 2022 un bel équilibre entre richesse en sucre et acidité.

Alliant concentration et vivacité, les arômes de fruits frais caractérisent ce millésime très équilibré, déjà gourmand sur la jeunesse.

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 et gourmandes de fruits à chair blanche (pêche).

Vin gras, dense et profond qui développe déjà 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°.

