DOMAINE DES
Geneves
STÉPHANE AUFRÈRE À FLEYS

CHABLIS 1ER CRU
Les Fourneaux
2020

LE VIN

Appellation : AOP Chablis Premier Cru
Aire de Production: Bourgogne, France
Coteaux Argilo-Calcaires de Chablis
Cépage : Chardonnay (100 %)
Couleur : Blanc
Sol/Sous-sol : Kimméridgien
Densité de plantation :
6500 pieds / hectares
Rendement : 53 Hl/Ha
Surface cultivée : 2 hectares 11
Age moyen des Vignes : 40 ans
Taille : Guyot double unilatéral
Vendanges : mécaniques,
le 02 septembre 2020
Certification : HVE

LE MILLÉSIME

Un hiver doux et humide conditionne un débourrement précoce.

Au moment où les français entrent en confinement, les vignerons se lèvent la nuit pour combattre les gelées de printemps (de fin mars à début avril puis les 11 et 12 mai) qui touchent fortement les fonds de vallées.

Puis l'été chaud et sec restreint également les rendements.

Le millésime 2020 est remarquable par sa précocité, ses faibles rendements, mais également par un certain classicisme. Les vins allient équilibre et fraîcheur caractéristiques des Chablis.

DÉGUSTATION
Solaire et généreux

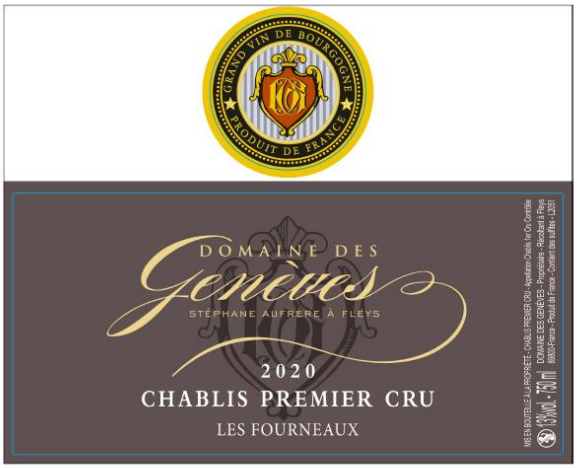
Vin produit sur une surface de 2 hectares 11.

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

Le Chablis 1er Cru Les Fourneaux est dense et généreux offrant une belle longueur en bouche avec des notes grillées et beurrées propres au Chardonnay, des arômes de miel et de pain d'épices.

Il accompagne harmonieusement poulardes et viandes blanches, mais également la cuisine exotique.

A boire ou à garder 3 à 5 ans.
Servir entre 12 et 14°.



L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ. À CONSOMMER AVEC MODÉRATION.