



## 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** : 65 Hl/Ha  
**Surface cultivée** : 11 Hectares  
**Age moyen des Vignes** : 25 ans  
**Taille** : Guyot double unilatéral  
**Vendanges** : mécaniques,  
Les 13 et 14 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.

## CHABLIS

### 2022

## DÉGUSTATION

*Fin et Expressif*

---

Cultivé sur une surface de 11 hectares, il est vinifié en cuve thermorégulée où il effectuera sa fermentation alcoolique et malolactique, collage à la bentonite et filtration.

Subtile association de minéralité du terroir et richesse du chardonnay.

Ce cœur de gamme est un vin typique offrant un nez frais légèrement mentholé, des arômes de fruits à chair blanche (pêche) en bouche et une finale acidulée d'agrumes (pamplemousse) en jeunesse.

Très polyvalent et accessible, il se déguste dès l'apéritif, mais accompagne également poissons, crustacés, fruits de mer, andouillettes, sushis, viandes blanches et escargots.

Afin de l'apprécier pleinement, nous vous recommandons de le servir frais entre 10 et 12°. Il est préférable de consommer ce vin sous 3 ans.

