



CHABLIS « Cuvée Prestige » – FICHE TECHNIQUE

Appellation : Chablis

Cépage: 100 % Chardonnay

Sol : argilo-calcaire

Sous-sol : Kimmeridgien

Exposition : Sud-est

Superficie : 2,30 hectares

Age de la vigne : 35 ans

Vendanges : vendanges mécaniques,
du 13 au 23 septembre 2023

Vinification : fermentations alcoolique et malolactique ; vinification et élevage pour 70 % de la récolte en cuves inox thermorégulées et 30 % en fûts de chêne pendant 9 à 10 mois ; assemblage avant la mise en bouteille.

Vignes : certifiées HVE (Haute Valeur Environnementale) Niveau 3

Mise en bouteille : Juillet 2024

Vieillessement : 5 à 7 ans

Dégustation : couleur jaune pâle ; nez fruité avec des notes de pain grillé. Bouche toute en finesse. Saveurs de fruits jaunes, d'amande ; bonne longueur en bouche légèrement vanillée.

Accord mets et vins : Crustacés fins, fruits de mer, poissons, viandes blanches, certains fromages (chèvre, comté...)



Domaine Chevallier

SARL Domaine Chevallier Céline 6 Rue de l'Ecole 89290 MONTALLERY

☎ : + 33 3 86 40 27 04

@ : contact@chevallier-chablis.com / <https://www.chablis-chevallier.com>