



CHABLIS – FICHE TECHNIQUE

Appellation : Chablis

Cépage : 100 % Chardonnay

Sol : argilo-calcaire

Sous-sol : Kimmeridgien

Exposition : Sud-Est et Sud-Ouest

Superficie : 8,80 hectares

Age de la vigne : environ 36 ans

Vendanges : vendanges mécaniques,
du 05 au 13 septembre 2022

Vinification : fermentations alcoolique et malolactique ; vinification et élevage en cuves inox thermorégulées.

Vignes: certifiées HVE (Haute Valeur Environnementale) Niveau 3

Mise en bouteille : juin 2023

Vieillessement : 2 à 5 ans

Dégustation: couleur jaune-vert, belle brillance, fruité, avec des notes de fleurs blanches, d'ananas, d'agrumes.
Bien équilibré avec une bonne minéralité et une belle longueur en bouche.

Accord mets et vins : Apéritif, crustacés, fruits de mer, poissons, viandes blanches, certains fromages.



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>