



## 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](mailto:contact@chevallier-chablis.com) / <https://www.chablis-chevallier.com>