



CHABLIS – FICHE TECHNIQUE

Appellation : Chablis

Cépage : 100 % Chardonnay

Sol : argilo-calcaire

Sous-sol : Kimmeridgien

Exposition : Sud-Est et Sud-Ouest

Superficie : 7 hectares

Age de la vigne : environ 30 ans

Vendanges : vendanges mécaniques,
du 06 au 16 septembre 2018

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

Vignes: conduite en lutte raisonnée depuis 1992

Mise en bouteille : mi-mars 2019

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

@ : domaine.chevallier.chablis@wanadoo.fr