

## Chablis 2021

### *Vieilles Vignes*

*Cette vieille vigne de plus de 60 ans, située au lieu-dit « Les Pargues », a été plantée selon une technique appelée « Sélection Massale », qui consiste à repérer et multiplier les meilleurs ceps d'une vigne. Contrairement aux « Clones » parfaitement identiques, ces vieux plants de vignes non clonés produisent de plus faibles rendements, et des vins plus riches avec une diversité plus grande des arômes du terroir du Chablisien.*



**Cépage :** Chardonnay.

**Géologie & Sols :** Marnes et calcaires argileux du kimméridgien.

**Vignes :** 60 ans. 2,80 ha. 10 hl / ha. Guyot double.

**Vinification :** Vendanges 100% manuelles. Vinification et élevage 30% en fûts (de 2 à 8 ans) et 70 % en cuves inox.

**Analyse :**

Alcool:	12,69 vol.
Ac. Totale:	4,17 g/l.
Ph :	3,27

**Évolution :** à déguster à partir de 2022. Apogée 2027.

**Accords mets-vins :** 10-12°C. Foie gras, huîtres, fruits de mer (tourteau), poissons (cabillaud), veau.

**Dégustation :** La robe est jaune pâle avec des reflets verts/ gris. Le nez est complexe avec des notes minérales et de fleurs blanches. Les fruits jaunes (exotiques) sont également présents. L'attaque en bouche est fraîche.

Le vin est équilibré avec une belle longueur et on y retrouve les fruits jaunes frais.