

Chablis 2023 *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 : 61 ans. 2,23 ha. 60 hl / ha. Guyot double.

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

Analyse :

Alcools:	13.40 vol.
Ac. Totale:	3.27 g/l.
Sucre :	0.6 g/l

Évolution : à déguster à partir de 2024. Apogée 2030.

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

Dégustation : La robe est jaune pâle reflets or

Le nez est très fin et complexe. On y trouve les fruits jaunes frais et des notes d'orange confite. La bouche est tendue et minérales avec des notes épicées et de pêche jaune en finale.

A déguster à l'apéritif ou sur un carpaccio de st jacques avec agrumes.