

CHABLIS LES DEUX RIVES 2018

Assemblage de parcelles sélectionnées de part et d'autre du Serein.



MILLÉSIME

Un millésime de rêve qui offre des volumes généreux et une superbe qualité. L'eau est un acteur majeur pendant l'hiver qui permet à la vigne de faire ses réserves avant un été particulièrement chaud et sec. Favorisée par un printemps clément, la floraison se déroule parfaitement avec de belles et nombreuses grappes. Aucun incident climatique majeur ne vient entraver le cycle végétatif. La récolte dont l'état sanitaire est irréprochable, s'est déroulée du 27 août au 15 septembre.

VIGNOBLE

L'appellation Petit Chablis se situe principalement sur des sols datant du Portlandien alors que les autres appellations, Chablis, Chablis Premier Cru et Chablis Grand Cru, développées sur les coteaux, se trouvent majoritairement sur des sols du Kimméridgien. C'est dans ce sous-sol particulier, affleurant par endroit, que les vins de Chablis puisent leur typicité, leur pureté, leur finesse, leur minéralité.

Méthode de lutte : Lutte raisonnée

Vendange mécanique : 90%, vendanges manuelles : 10%

Sol: Argilo-calcaire, Kimméridgien

Surface: 3318,34 ha

VINIFICATION

100% Chardonnay

A l'arrivée au chai, les raisins sont pressés immédiatement et délicatement à l'aide de pressoirs pneumatiques.

90 % raisins égrappés, 10% raisins foulés

11 mois d'élevage en cuves inox thermorégulées de petite capacité pour permettre le remuage des lies.

13% vol.

DÉGUSTATION

Note de dégustation

Arômes de tilleul, verveine, pomme verte, citronnelle. La bouche est fraiche et minérale, avec des notes iodées le plus souvent.

Suggestion d'accords Mets & Vins

Idéal avec des terrines de poisson et des huitres chaudes

Température de service : 10-12°C

Date recommandée de consommation : 2020-2023

