



Céline and Frédéric Gueguen, of Domaine Céline et Frédéric Gueguen. COURTESY EVO | PHOTO: SEBASTIEN BOULARD

DOMAINE CÉLINE ET FRÉDÉRIC GUEGUEN

Bourgogne

Coteaux bourguignons, Blanc

VIGNES

TERROIR

Sol portlandien, couche supérieure du jurassique, calcaire

SITUATION

Village de Saint-Bris le Vineux, exposition nord ouest

A LA VIGNE

Nous pratiquons une approche raisonnée de la viticulture ayant obtenu le label HVE niveau 3, ce qui se traduit par les labours qui permettent d'activer la vie organique et microbienne du sol, un enherbement partiel sur certaines parcelles et l'utilisation d'engrais et de traitements contre les maladies naturelles.

Age moyen des vignes: 80 ans

VINIFICATION & ÉLEVAGE

Rendement: 50 hL/ha

- Pressurage direct, débordage à froid. Levures naturelles. Fermentation à température Contrôlée -16-18°C- pour la cuve ;
- Fermentation alcoolique et malolactique totale ;
- Élevage sur lies fines de novembre à mi avril ;
- Collage et filtration avant mise en bouteille ;
- La thermorégulation permet d'effectuer les fermentations à basse température afin de développer tous les arômes. L'élevage se fait 100% cuve inox pour conserver la fraîcheur et le fruité du vin ;
- Mise en bouteille par nos soins au Domaine.

Teneur en alcool : 11.5 % vol.

DÉGUSTATION & SERVICE

Le cépage "sacy" révèle des arômes de fleurs blanches et de pomme verte. C'est un vin très léger et frais, avec une acidité bien équilibrée.

Potentiel de garde : 2 à 3 ans - **Service :** 10-12°C

S'apprécie à l'apéritif ou accompagné de tourtes de poisson, de fromages ou de charcuterie.

SPÉCIFICATIONS

Ne contient ni oeuf ni produits à base d'oeuf - Ne contient ni lait ni produits à base de lait



DOMAINE CÉLINE ET FRÉDÉRIC GUEGUEN
31 Grande Rue de Chablis, 89800 PREHY
Tel. 0608746385 - contact@chablis-gueguen.fr
chablis-gueguen.fr    


VINS DE
BOURGOGNE