



DOMAINE CÉLINE ET FRÉDÉRIC GUEGUEN

Chablis
Blanc

VIGNES

Origine du vin : Domaine

SITUATION

Terroir de Préhy au sud-ouest du vignoble de Chablis. Exposition sud-est.

TERROIR

Kimméridgien, couche du Jurassique, Argilo-Calcaire.

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.

Cépages : Chardonnay 100% - **Superficie du vignoble :** 7 ha - **Age moyen des vignes :** 40 ans

VINIFICATION & ÉLEVAGE

Rendement : 55 hL/ha - **Volume de production :** 60 000

VINIFICATION

- Vendanges mécaniques ;
- Pressurage direct, débourageage à froid. Levures naturelles. Fermentations alcoolique et malolactique totales à température contrôlée -16-18°C- ;
- Élevage 100% cuve inox sur lies fines de novembre à mi avril ;
- Collage et filtration avant mise en bouteille ;
- Mise en bouteille par nos soins au Domaine.

DÉGUSTATION & SERVICE

DÉGUSTATION

Doté d'une robe jaune claire et brillante, un nez fin et très fruité rappelant les fruits à chair blanche et les agrumes. La bouche est souple et surprend par sa fraîcheur. Un vin d'un équilibre surprenant, avec de la richesse, de la fraîcheur et cette légendaire minéralité qui caractérise les grandes années à Chablis.

Potentiel de garde : 5 à 10 ans

SERVICE

10 – 12°C.

ACCORDS METS-VINS

A déguster aussi bien en apéritif, avec des huîtres, une salade de fruits de mer, des escargots de Bourgogne, ou encore sur un fromage de chèvre frais.

SPÉCIFICATIONS

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

