



# DOMAINE CÉLINE ET FRÉDÉRIC GUEGUEN

## Chablis Grand Cru Preuses Blanc



### VIGNES

**Origine du vin :** Domaine

### SITUATION

Village de Chablis. Exposition sud.

### 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% - **Age moyen des vignes :** 45 ans

### VINIFICATION & ÉLEVAGE

#### VINIFICATION

- Vendanges mécaniques ;
- Pressurage direct, débordage à froid. Levures naturelles.
- Fermentation alcoolique et malolactique totales à température contrôlée -16-18°C- pour conserver la fraîcheur des arômes ;
- Élevage sur lies fines pendant 12 mois en fût inox ;
- Collage et filtration avant mise en bouteille par nos soins au Domaine ;

**Teneur en alcool :** 12.5 % vol. - **Sucre résiduel :**

### DÉGUSTATION & SERVICE

#### DÉGUSTATION

Une robe jaune brillante. Un nez élégant, affirmé, sur les fleurs blanches, les agrumes et les fruits blancs -poire, pêche-. En bouche, ce vin est très fin, l'acidité équilibrée et la finale minérale, purement chablisienne.

**Potentiel de garde :** 10 à 15 ans

#### ACCORDS METS-VINS

Poissons, fruits de mer. Volailles et viandes blanches crémees ou grillées., salade de homard, fromages de chèvre affinés. Servir à 10-12°C.

### SPÉCIFICATIONS

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