



DOMAINE CÉLINE ET FRÉDÉRIC GUEGUEN

Chablis Premier Cru Vosgros Blanc



VIGNES

Origine du vin : Domaine

SITUATION

Village de Chichée. Exposition sud-ouest.

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 :** 1 ha - **Age moyen des vignes:** 25 ans

VINIFICATION & ÉLEVAGE

VINIFICATION

- Vendanges mécaniques ;
- Pressurage direct, débourage à froid. Levures naturelles.
- Fermentations alcoolique et malolactique totales à basse température contrôlée -16-18°C- pour conserver la fraîcheur des arômes ;
- Élevage en cuve inox sur lies fines de novembre à mi avril ;
- Collage et filtration avant mise en bouteille par nos soins au Domaine ;

Teneur en alcool : 12.5 % vol. - **Sucre résiduel :** 0.2 g/l

DÉGUSTATION & SERVICE

DÉGUSTATION

Robe or léger. La bouche est très fine et élégante, délicatement florale, mais renferme aussi un fruité soyeux terminé d'une longue finale aromatique.

Wine Enthusiast : Chablis Premier Cru Vosgros 2020 - 92/100

Potentiel de garde : 5 à 10 ans

ACCORDS METS-VINS

Apéritif, huîtres, salade de fruits de mer, escargots de Bourgogne, fromage de chèvre. 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



DOMAINE CÉLINE ET FRÉDÉRIC GUEGUEN
5 bis rue Jules Rathier, 89800 CHABLIS
Tel. 0608746385 - contact@chablis-gueguen.fr
chablis-gueguen.fr    


VINS DE
BOURGOGNE