



VITICULTURE
**TERRA
VITIS**
RESPONSABLE



PURETÉ & TERROIR

Chablis HOMMAGE

2022

Cuvée en hommage à Raymond Bachelier, père de Francine. Les vignes sont sur un coteau de Villy, donnant un autre style de Chablis, dégagant une minéralité plus saline, plus iodée qui rappelle l'autre composante de la géologie Chablisienne et ses petites coquilles d'huitres nommées Exogyra Virgula.

Dégustation

Le nez est net, précis et cristallin, une empreinte saline qui ne fait que s'épanouir à l'aération sur des notes de fruits à pépins mûrs. La bouche suit ces précurseurs sur des impressions plus exubérantes d'un fruit riche et ensoleillé. Superbe longueur qui se prolonge sur des marqueurs iodés typiques de l'appellation.

Vinification

Réception sur table de tri. Vinification traditionnelle (pressurage, fermentation alcoolique, fermentation malolactique et élevage en cuve).



Cépage

Chardonnay

Densité

6 500 pieds/ha

Nature du sol

Argilo-calcaire

Âge des vignes

50 ans

Situation géographique

En coteaux
Ensoleillement permanent

Température de dégustation

12°C

Temps de garde

3 à 10 ans

Degrés Alcool

12,5% vol.


FAMILLE SAVARY
ARTISAN-VITICULTEUR