



EXPRESSION & ORIGINE

Chablis

2022

Un vin d'une grande limpidité, fruité dans sa jeunesse. Ses arômes et saveurs se développent rapidement et s'épanouissent dans les 3 ans avec équilibre.

Dégustation

Délicat et subtil le nez s'ouvre sur une minéralité toute Chablisienne. L'aération renforce cette impression calcaire qui vient se fondre dans des notes de fruits à pépins délicatement marquées par une pointe d'amande fraîche. La bouche laisse envisager un caractère plus riche, plus intense où la complexité du terroir apporte du relief à la dégustation. Un Chablis minéral et frais qui reprend bien ce qu'un Chablis marqué par un terroir calcaire doit être à même d'offrir.

Accords

Il se déguste en entrée, sur du poisson grillé et certains fromages de chèvre.

Vinification

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



VITICULTURE
**TERRA
VITIS**
RESPONSABLE



Cépage

Chardonnay

Densité

6 500 pieds/ha

Nature du sol

Argilo-calcaire

Âge des vignes

30 ans

Situation géographique

En coteaux

Ensoleillement permanent

Température de dégustation

12°C

Temps de garde

3 à 5 ans

Degrés Alcool

12,5% vol.


FAMILLE SAVARY
ARTISAN-VIGNERON