



Caves Baptiste Bienvenu



Chablis

[Un pur délice frais et intense à la renommée mondiale.]



Origine parcellaire, exposition et sols •

Bourgogne – Appellation : Chablis.

Surnommée la porte d'or de la Bourgogne, Chablis est une charmante bourgade célèbre pour son vin prestigieux, situé à 20 Km d'Auxerre. Le vignoble de Chablis longe une petite rivière au nom prédestiné : le Serein.

L'appellation « village » Chablis, la plus vaste du vignoble, est produite sur un terroir kimméridgien et argilo-calcaire, comptant vingt communes.

Expositions mixtes.

Superficie •

La superficie totale plantée du vignoble de Chablis est de 5500 hectares.

Nous récoltons les raisins auprès de nos confrères du chablisien pour produire notre Chablis.

Production annuelle •

6 000 à 7 000 bouteilles de Chablis selon les années.

Cépage •

Vin blanc issu à 100% du cépage Chardonnay.

Age moyen de la vigne •

35 ans.

Travail de la vigne •

Les parcelles de ces vignes sont taillées en Guyot simple.

Type de culture raisonnée : tout au long de l'année, l'entretien des sols est effectué mécaniquement par des labours réguliers afin d'éviter les désherbages chimiques.

Vinification •

Après pressurage, le jus obtenu est débourbé à basse température puis soutiré et transvasé directement dans nos fûts afin de procéder à sa fermentation alcoolique (entre 12°C et 19°C).

Elevage •

La fermentation malolactique s'effectue en fût de chêne et le vin y est élevé pendant minimum 8 à 12 mois selon les millésimes.

Caractère du vin •

Le Chablis « village » est un vin sec et minéral avec un équilibre qui vous surprendra par sa richesse, sa fraîcheur et sa minéralité légendaire. Le vin se montre généreux et vif dans ses premières années et avec un peu de garde les arômes deviennent beaucoup plus puissants. Potentiel de garde pouvant aller de 5 ans à une dizaine d'années pour les plus grands millésimes.

Robe •

Robe or claire et pâle.

Nez •

Frais et vif avec des notes de citron, de silex et de pierre à fusil.

Bouche •

En bouche, le vin apporte une texture minérale avec un bon équilibre entre l'acidité et le gras. Très vite, la finesse et la fraîcheur de ce Chablis stimulent les papilles.

Accords mets et vin •

Le Chablis « village » se dégustera avec des huîtres, des coquilles St Jacques, des escargots de Bourgogne ou encore de l'andouillette de Chablis.

Service •

A servir entre 10 et 12 degrés. Teneur en alcool : 13%

Contenant disponible à la vente •

75 cl