

Chablis Vieilles Vignes

Appellation Chablis Contrôlée



Un Chablis pour tous

Cette cuvée est issue d'une sélection de nos plus vieilles parcelles de Chablis, parmi celles qui ont plus de 35 ans.

Après une vinification en cuve, le vin est passé en fût de chêne pendant 12 à 15 mois.

Nous n'utilisons que des fûts de chêne ayant vu deux ou trois vins avant pour ne pas que le boisé ne vienne masquer la typicité du Chablis.

Ses arômes beurrés et de fruits confits viennent se fondre à sa minéralité pour donner un vin qui se suffit à lui même.

Chablis Vieilles Vignes 2015

Tastevinage: Cession d'automne 2016, par la confrérie des Chevaliers du Tastevin, Château de Clos Vougeot.