

Chablis

Vau Renard

Les Vignes

Cette cuvée de Chablis regroupe nos parcelles issues de la vallée de Vau Renard qui relie les villages de Lignorelles et Villy.

Ces vignes ont une **exposition relativement chaude, Sud – Sud Est**, ce qui apporte à ce Chablis une structure et une rondeur qui met en relief **la maturité du fruit ainsi qu'une intensité marquée**.

Bien entendu le sous-sol calcaire apporte une fin de bouche ciselée qui vient allonger la finale.

Nos vignes ont été plantées dans les années 1980, taillées en guyot double.

Nous travaillons **4,6 Ha de Chablis Vau Renard**.

Vinification et élevage

Fermentation alcoolique en Cuve Inox afin de maîtriser la température et obtenir la plus grande finesse et précision des arômes.

L'élevage dure de **11 à 14 mois** et se fait **75% en cuve inox pour conserver la fraîcheur et le fruit** et **25% en fûts de 2 à 7 vins**.

L'élevage en fûts apporte de la complexité et de la profondeur au vin. L'assemblage avec la partie en cuve nous permet de trouver chaque année l'équilibre idéal pour chaque cuvée

Mise en bouteille par nos soins au Domaine.

La Dégustation

Au nez ce Chablis est mûr, malgré une fraîcheur apparente.

En bouche l'attaque **est souple, les fruits mûrs tapissent le palais**. Le milieu de bouche, assez dense **laisse rapidement apparaître la fraîcheur typique de cette appellation**. La dégustation est généreuse et bien équilibrée par une fin de bouche dynamique.

A déguster idéalement après 3 à 8 ans de conservation patiente !

