

Chablis Grand Cru

Vaudésir

Les Vignes

Vaudésir est une parcelle iconique du Chablisien !

Ce vin provient de la partie exposée plein Sud, sur le haut de la parcelle. Cette situation confère toute **la puissance et l'intensité** qui caractérise cette appellation. Cela explique aussi la dégustation plus fermée dans sa jeunesse qui se dévoile années après années pour les plus patients !

Cette cuvée, produite depuis 2010, est issue d'achat de moûts à la vendange.

Ce partenariat durable est réalisé sur environ **0,55 Ha de l'appellation Vaudésir.**

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 12 à 15 mois et se fait 80% en fûts neufs à 3 vins et 20% en cuve inox.

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

Le nez de ce Grand Cru est très ample, on devine la richesse de la dégustation.

En bouche on découvre **un bel équilibre entre les arômes fruités qui tendent vers l'exotisme et l'intensité minérale** qui prend rapidement le dessus pour emmener la dégustation plus loin.

Dans l'idéal, à déguster après 5 à 15 ans de garde.

