

Chablis

Vaux Carrés

Les Vignes

Nos parcelles de Vaux Carrés bénéficient d'un **climat plus frais**, dû à une exposition Nord – Nord Ouest, de plus en plus recherchée avec le réchauffement climatique.

Ce climat plus froid, associé à un sol calcaire dense dès la surface, explique **l'intensité minérale et la pureté de cette cuvée**. Les vignes quarantenaires, profondément implantées, y ajoutent la profondeur nécessaire à l'équilibre de la tension.

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

Nous travaillons **4,8 Ha de Chablis Vaux Carrés**.

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 le Chablis s'exprime pleinement, la fraîcheur portant avec délicatesse de beaux arômes floraux.

En bouche le bouquet d'un grand raffinement évolue sur des notes d'agrumes avant de retrouver les fleurs blanches et le fruit. **Frais, souple et précis, il est marqué par une intensité minérale** qui offre une belle longueur en bouche.

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

