Xavier Julien *Vigneron*

Chablis Premier Cru



Identification du vin :

Appellation : Chablis Premier Cru

Air de production : Bourgogne nord, Yonne

Couleur : blanc

Cépage : Chardonnay

Vignoble :

Provenance : Commune Fleys

Lieu-dit : Sur la Côte

Sol : Kimmeridgien

Densité de plantation : 8500 pieds/ha

Age moyen des vignes : 18 ans

Vinification & Elevage :

Fermentation alcoolique : fermentation à 18°C

Fermentation malo-lactique : 100% et naturelle

Contenant : cuve inox

Elevage : 10 à 12 mois

Collage : argile naturelle

Filtration : légère sur plaques

Stabilisation tartrique : oui



Descriptif :

Ce vin se livre dès sa jeunesse et nous offre des vins équilibrés, entre rondeur et minéralité. Ce vin élégant et gourmand se gardera jusqu'à une dizaine d'années.

Température de service : 10°C

Maturité : 3 à 5 ans

XJ