

VINS DE BOURGOGNE

*Ferrari*  
DOMAINE SAINT GERMAIN



## FICHE TECHNIQUE CHABLIS 2018

Située en le lieux dit de la Pertontaine voisin des premier crus Vaupulent et La Fourchaume notre parcelle jouie de plusieurs facteurs avantageux, d'une part l'exposition sud-ouest lui permet d'avoir un ensoleillement optimal d'autre part le terroir à disposition constitué d'un sol légèrement argileux.

Les cuvées issues ce lieux dit sont toujours influencées par cette terre plus grasse qui maintien l'eau et favorise les belles maturités en offrant de belles rondeurs et des vins expressifs et mûrs.

2018 restera à coup sur dans les mémoires.

Le millésime est le plus chaud et le plus sec que l'on ai connu depuis 2003.

Même le sol n'aura pas suffit à stocker toute l'eau nécessaire au processus de maturation et la vigne à du compter sur ses formidables capacités de survie pour passer ce douloureux épisode de 6 mois sans précipitation.

Bloqué dans sa maturation végétale et contrainte et forcé de stopper la production de sucre et la consommation des acides pour puisser l'eau dans ses propres raisins, dernière ressource en eau pour elle, l'évaporation aura finalement assurée la concentration et le taux de sucre nécessaire à l'élaboration d'un vin sans pour autant offrir la maturation idéale du pépin.

Qu'à cela ne tienne le Chablis 2018 restera un grand vin, l'acidité est fraîche et dynamise la bouche, la sucrosité de la texture assure une approche très gourmande sur des arômes de citron jaune d'ananas de paplemousse et de vanille.

Temps de garde 4-5 ans en cave fraîche et humide.

Accords mets-vin :

Apéritifs, crustacés, feuilleté au chèvre, plats fromagers d'hiver et les poissons feront d'excellents compagnons.

Servez à 8-10°C