

VINS DE BOURGOGNE

*Ferrari*  
DOMAINE SAINT GERMAIN



## FICHE TECHNIQUE CHABLIS 2018

La parcelle de 2.4ha se situe sur la commune de Chablis, juste en contre-bas du Premier Cru «La Fourchaume».

C'est une excellente situation qui permet d'obtenir des vins fins, amples et fruités mais qui ne négligent pas la séduisante minéralité de son terroir.

La vigne est classée en appellation « CHABLIS » et plantée exclusivement en CHARDONNAY, seul cépage autorisé pour tous les vins de Chablis.

Le CHABLIS 2018 est issu d'un millésime rare et exceptionnel. Marqué par la canicule et le stress hydrique sévère (tout juste 10mm de précipitation entre fin mai et mi octobre) la récolte s'annonçait maigre. Il n'en fut rien, les raisins chargés de pulpe, protégés par une peau épaisse et coriace non pas desséchés bien au contraire et nous ont offert l'impensable. Une récolte à la fois riche de quantité mais surtout de qualité, des maturités élevées certes mais avant tout sublimées par un état sanitaire tout bonnement irréprochable, parfait sans le moindre raisins malsain !

Les arômes de fleurs et d'agrumes citronnés laissent apparaître de discrètes notes vanillées tout à fait inattendues, la texture quant à elle nous fait perdre nos repères, à la fois sur la fraîcheur de son terroir et à la fois sur la sucrosité de la concentration c'est une bouche pleine souple et ronde qui explose au palet dans un élan de puissance persistant, en somme une merveilleuse aventure gustative.

Vinifié et élevé en cuve inox dans la préservation de l'authenticité.

A servir entre amis frais autour de 10-12°C

Capacité de vieillissement dans des conditions stables et tempérées : 5 à 6 ans

Prix publique départ cave : 12€