

VINS DE BOURGOGNE

Ferrari
DOMAINE SAINT GERMAIN



FICHE TECHNIQUE CHABLIS 2019

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 2019 est issu d'un millésime exceptionnel. Marqué par une gelée printanière, deux canicules et un stress hydrique important la récolte s'annonçait compliquée. La nature a su nous contrarier avec plaisir sans pour autant atteindre le millésime précédent. Une récolte riche de qualité, des maturités élevées certes mais avant tout sublimes par un état sanitaire tout bonnement irréprochable, parfait sans le moindre raisins malsain !

La copie conforme de 2018 sur ce point.

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. La principale différence avec 2019 est un équilibre harmonieux entre rondeur et fraîcheur. Ce 2019 explose au palet en laissant le souvenir d'un vin frais et gai.

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 : 11€