

CHABLIS

2023

DOMAINE



PAGNIER

Depuis plusieurs générations, le domaine PAGNIER produit des vins authentiques, du Petit Chablis aux Chablis 1^{er} Cru, dans le respect du Terroir, des Hommes et du Savoir-Faire.



Identification

Appellation : AOC Chablis

Aire de production : Yonne – Bourgogne – France

Cépage : Chardonnay

Catégorie : Vin blanc sec

Vignoble

Localisation : A l'ouest de la commune de Béru.

Sol : Sol argilo-calcaire, de type kimméridgien.

Exposition : Sud

Densité de plantation : 7000 pieds par Ha.

Année de plantation : De 2016 à 2018.

Conduite : Viticulture raisonnée (certification HVE).
Travail des sols par labours réguliers.

Vinification

Pressurage pneumatique. Débourage statique 12 à 24h. Fermentation alcoolique et malolactique en cuve inox thermorégulée. Collage et filtration tangentielle. Elevage sur lies pendant 8-10 mois.

Dégustation

Robe jaune avec reflets argentés. Un nez sur la finesse. La minéralité domine avec un profil sur la craie et le silex. Des notes fraîches d'amandes et d'agrumes viennent apporter de la complexité. Attaque ronde, l'acidité minérale est légère et fondue. La finale est gourmande sur les notes beurrées qui apportent beaucoup de longueur.

Suggestion d'accompagnement

Huîtres, fruits de mer, crustacés, viande grillée, cuisine japonaise. A servir entre 10 et 12°C.

Garde : 3 à 5 ans

Taux Alcool : 13,5%

