

**CHABLIS**  
**VIEILLES VIGNES**  
**2023**

**DOMAINE**



**PAGNIER**



*Depuis plusieurs générations, le domaine PAGNIER produit des vins authentiques, du Petit Chablis aux Chablis 1<sup>er</sup> Cru, dans le respect du Terroir, des Hommes et du Savoir-Faire.*

**Identification**

Appellation : AOC Chablis (mention Vieilles Vignes)

Aire de production : Yonne – Bourgogne – France

Cépage : Chardonnay

Catégorie : Vin blanc sec

**Vignoble**

Localisation : Sur les communes de Béru et Fleys.

Sol : Sol argilo-calcaire, de type kimméridgien.

Exposition : Sud-Est et Nord-Ouest

Densité de plantation : 5500 pieds par Ha.

Année de plantation : 1961/1962

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 pâle. Le nez s'oriente sur une minéralité de coquille d'huitre et iode, des notes d'acacia et de fruits exotiques viennent compléter l'aromatique. Attaque sur la rondeur qui laisse place à une fraîcheur acidulée, la finale est saline et persistante.

**Suggestion d'accompagnement**

Poissons, volaille, fromage affiné, andouillette. A servir entre 10 et 12°C.

**Garde** : jusqu'à 5 ans

**Taux Alcool** : 13%

