

CHABLIS L'AFFUTÉE 2022

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 (mention Vieilles Vignes)

Aire de production : Yonne – Bourgogne – France

Cépage : Chardonnay

Catégorie : Vin blanc sec

Vignoble

Localisation : Au sud de la commune de Béru.

Sol : Sol argilo-calcaire, de type kimméridgien.

Exposition : Sud/Sud-est

Densité de plantation : 5500 pieds par Ha.

Année de plantation : De 1988 à 1992.

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 dont 20% élevé en fût de chêne.

Dégustation

Robe jaune pâle. Le nez offre une belle minéralité, des notes boisées et de fruits mûrs viennent compléter l'aromatique. Attaque sur la rondeur qui laisse place à une fraîcheur vanillée persistante.

Suggestion d'accompagnement

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

Garde : jusqu'à 5 ans

Taux Alcool : 12.5%

