

CHABLIS 1^{er} Cru
FOURNEAUX
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 1^{er} Cru Fourneaux

Aire de production : Yonne – Bourgogne – France

Cépage : Chardonnay

Catégorie : Vin blanc sec

Vignoble

Localisation : Au Nord-Ouest de Fleys.

Sol : Sol argilo-calcaire, de type kimméridgien.

Exposition : Sud

Densité de plantation : 5500 pieds par Ha.

Année de plantation : 1960

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 50% élevé en fût de chêne.

Dégustation

Robe or pâle, nez sur des arômes de zestes confits, notes miellées; bouche généreuse, finale longue, minérale, légèrement boisée.

Suggestion d'accompagnement

Coquilles Saint-Jacques, viande blanche, foie gras. A servir entre 10 et 12°C.

Garde : jusqu'à 10 ans

Taux Alcool : 13%

