

DOMAINE  
  
VENTOURA  
GRAND VIN DE BOURGOGNE

## CHABLIS 2016

### Terroir

Région : Bourgogne, France

Vin : AOC CHABLIS

Couleur : Blanc

Cépage : 100% Chardonnay

### Vigne

Sol : Marnes argilo-calcaires du Kimméridgien

Densité de plantation : 5800 pieds/ha

Age : 32 ans

Exposition : Sud / Sud-Est

Rendement : 35 hl/ha

### Vinification

Pressurage pneumatique.

Débouillage statique pendant 24h.

Fermentation alcoolique par levures naturelles.

Fermentations malo-lactique par bactéries naturelles.

### Elevage

10 mois sur lies fines, en cuve inox avec le moins d'interventions possible. Collage bentonite.

Légère filtration avant la mise en bouteille.

### A table

Température de dégustation : 12°C

Potentiel de garde : 2-6 ans

Degrés alcool : 13,0 %vol

Dégustation : Nez gourmand sur des fruits frais, équilibré par des notes épicées.

La bouche est, comme le nez, droite, harmonieuse et ciselée.

Accords mets et vin : Huitres, saumon fumé, plat à viande blanche



**Domaine Ventoura** 3, rue des Puits 89800 Fontenay-près-Chablis

Email : [contact@domaine-ventoura.com](mailto:contact@domaine-ventoura.com) [www.chablis-ventoura.com](http://www.chablis-ventoura.com) Facebook @chablis.ventoura