

DOMAINE

VENTOURA
GRAND VIN DE BOURGOGNE

CHABLIS 2018



Description

Région : Bourgogne, France
Appellation : AOC CHABLIS
Cépage : 100% Chardonnay

Vigne : Assemblage de 5 parcelles

Sol : Marnes argilo-calcaires du Kimméridgien
Plantation : De 1984 à 1999 Exposition : Sud-Est
Densité : 5800 pieds/ha Surface : 6,17 hectares

Vinification & Elevage

Pressurage pneumatique. Débourage après 24h.
Vinification : Fermentation alcoolique et malolactique naturelles. 100% cuve Inox.
Elevage : 10 mois sur lies fines. 100% cuve Inox.
Collage et légère filtration avant mise en bouteille.

A table

Température : 12°C

Dégustation : Au premier nez c'est le fruit à noyau qui vient provoquer les sens. Après une rapide aération cette générosité se fond dans des notes minérales plus aériennes.

La bouche reprend cette structure fruitée associée à une tension acidulée et à une minéralité crayeuse. La finale apporte de subtiles pointes d'amertume qui équilibre parfaitement la dégustation.

Mets et vin : Huitres, saumon fumé, plat à viande blanche...

Données du millésime

Alcool :
13,0 % Vol.

Sucre Résiduel :
0,6 g/L

Acidité Totale :
3,1 g/L

Rendement :
60 hl/ha

Domaine Ventoura

3, Rue des Puits
89800 Fontenay-près-Chablis, France
contact@domaine-ventoura.com
www.chablis-ventoura.com