

FICHE TECHNIQUE

Chablis Premier Cru Vaugiraut

Producteur : Molusson Marjorie

Nom de domaine : Domaine des Trois V

Millésime : 2022

Culture : H.V.E / vinification végan

Surface : 0 ha 54 a 94 ca



Cépage : Chardonnay 100%

Âge de la vigne : ≈ 60 ans

Géologie : Kimméridgien

Exposition : Ouest, pente 25% à 35%

Vinification : Cuve inox

Couleur : Blanc

Élevage : Cuve inox

Élevage : 50% Cuve inox - 50% Amphore sur lie fine durant 10 à 12 mois assemblage avant mise

Garde : 5 à 10 ans

Robe - Nez - Bouche

Robe : Or léger

Nez : Fleurs blanches, frais, citronnées, minérales pierres à fusil

Bouche : Droite et précise sur des notes minérale de pierre à feu, fleur de sel et citron jaune