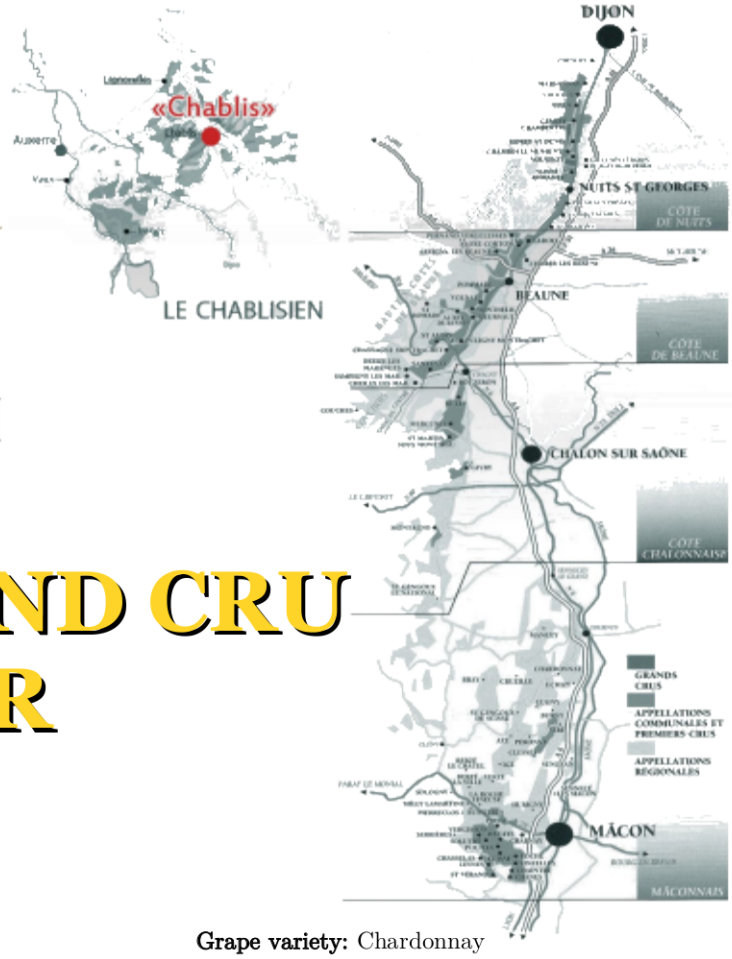
GRANDS VINS DE CHABLIS

GAUTHERON

VIGNERON DEPUIS 1809



CHABLIS GRAND CRU VALMUR

Cépages: Chardonnay

Sol: argilo-calcaire

Vinification: Pressurage doux est réalisé avec des pressoirs pneumatiques à basse pression permettant de sélectionner les meilleurs jus sans trituration, ni oxydation. Suit un débourbage statique de 18 heures permettant l'élimination des particuliers les plus grossières afin de ne garder que les lies fines. Fermentation alcoolique qui s'effectue en cuve thermorégulées à 16–18 °C pendant 3 à 4 semaines. Suit la fermentation malolactique qui permet de stabiliser les vins en leur donnant un parfait équilibre. Les soutirages s'effectuent entre Février et Mai. Pour clarifier les vins avant mise en bouteille, la filtration trangentielle intervient.

Dégustation

Oeil: Très belle robe or pâle à tendre reflets verts
Nez: dense et pur. On y trouve des arômes d'agrumes, de vanille, de beurre frais et de noisettes
Bouche: riche et structurée. Elle exprime le végétal frais et floral mettant en valeur des notes fruitées et vanillées

Accompagne parfaitement de nombreux plats : Volaille - Fruits de mer - Fromages

AVB 13%

Grape variety: Chardonnay

Soil: clay-limestone

Winemaking: Soft pressing is carried out with pneumatic presses at low pressure allowing the selection of the best juices without crushing or oxidation. An 18-hour static settling follows allowing the elimination of the coarsest individuals in order to keep only the fine lees. Alcoholic fermentation takes place in temperature-controlled vats at 16–18 ° C for 3 to 4 weeks. Malolactic fermentation follows which stabilizes the wines by giving them a perfect balance. Racking takes place between February and May. To clarify the wines before bottling, the trangential filtration intervenes.

Tasting

Appearance: Very beautiful pale gold color with soft green reflections
Nose: dense and pure. There are aromas of citrus, vanilla, fresh butter and hazelnuts
Palate: rich and structured. It expresses the fresh and floral vegetal, highlighting fruity and vanilla notes

Perfect with many dishes: Poultry - Seafood - Chees

AVB 13%