CHABLIS VIEILLES VIGNES

Belle robe dorée pale. Le nez est frais à l'ouverture entre des notes épicées et fleuries. Des notes d'amandes fraîches mêlées à une touche florale entre chèvrefeuille et tilleul. La bouche est fraîche, très saline. Il y a une impression salivante iodée. Finale toujours épicée et salée.

Situé sur la parcelle des Pargues, réputée pour sa qualité. La vigne puise la puissance de ce vin dans les sols profonds. D'où toute sa complexité aromatique.

- **Cépage :** 100 % Chardonnay
- **Terroir :** Kimmérdgien - Argilo-Calcaire
- **Exposition :** sud / sud-est
- **Âges des vignes :** 40 ans, issu de la sélection massale

Température idéale de dégustation : **12°C.**

C'est un vin à boire dans les **3 ans**. Il peut néanmoins vieillir jusqu'à **8 ans** et gagnera alors en **complexité** et en **richesse de bouquet.**

FICHE TECHNIQUE

CHABLIS VIEILLES VIGNES

With the passage of time, the honey and acacia aromas will fade in favour of fragrances of dried fruit and hazelnut.

Located on the Pargues plot, renowned for its quality, the vine draws its richness from deep soils. Hence all its aromatic complexity. We do not produce this cuvee every year but only the best ones.

- **Grape variety :** 100 % Chardonnay
- **Soil :** Kimmérdgien - Argilo-Calcaire
- **Situation :** south / south-east
- **Average age of the vines :** 40 years

Serve at : **12°C.**

You can keep it **3 years and more.**

TECHNICAL SHEET