

## CHABLIS 2022

### *Les Brèches de Fyé*

Nos parcelles de Chablis, Les Brèches de Fyé, se situent sur la commune de Fyé, sur le versant Sud en continuité des Grands Crus « Blanchot » sur le lieu-dit « Droite de Bréchain »

---

Superficie : 3.5 hectares.

Terroir : Sols issus du Kimméridgien composé de marnes argilo-calcaires.

Le sous sol de Chablis regorge de sédiments marins et de petites huîtres fossilisés.

Cépage : Chardonnay (100%).

Topographie : Vignes plantés sur les coteaux, exposées plein Sud.

Age des vignes : 34 ans.

---

Vinification : Vendanges mécaniques suivis de vinification traditionnelle en cuve thermo régulées : fermentation alcoolique, fermentation malolactique, soutirages, collage.

Élevage : Sur lies fines en cuve inox durant 6 à 12 mois.

Passage au froid, légère filtration puis mise en bouteille au domaine.

Production annuelle : 24 000 bouteilles.

---

Dégustation : - Œil : Belle robe jaune pâle aux reflets dorés.

- Nez : Nez intense et minéral avec des arômes d'agrumes et de fruits jaunes.

- Bouche : Bouche ample et saillante, finale ronde avec une belle tension

Conservation : Ce vin pourra être consommé dans l'année suivant sa mise en bouteille ou être conservé 3 à 5 ans suivant les millésimes.

Mets : - Plateau de fruits de mer.

- Tourtes de poisson, jambon à la chablisienne.

- Pot au feu, Navarin d'Agneau.