

La Chablisienne ? Les Vénérables ? Vieilles Vignes 2008



Cuvée
Les Vénérables ? Vieilles Vignes
Appellation
Bourgogne
Millésime
2008

[Commandez en ligne](#)

Terroir

Sol et Sous Sol Kimméridgien moyen et supérieur. Alternance de calcaire et de marnes.

Cépages

Chardonnay 100%

Vinification

Débourbage statique à froid avant départ en fermentation. Fermentations alcoolique et malolactique en cuve et en fûts.

Dégustation

Robe jaune or avec des reflets dorés. Vin limpide et brillant. Nez très silex pour ce vin de terroir racé. Quelques notes épicés, cannelle, muscade. Puis ouverture sur des notes de fruits d'une belle maturité. L'attaque est souple mais la tension et la puissance du vin s'inscrivent en filigrane tout au long de la dégustation.

Consommation

peut s'apprécier dès maintenant, mais saura séduire d'ici quelques années.

Elevage

Durée 20 mois sur lies fines, en cuve et en fûts.

Mot du caviste

C'est un vin à multiples facettes, à la fois croquant et salivant.



Elevage en
fût de chêne

Notation Gustumo



Commandez en ligne : <http://www.cave-gustumo.com/fr/vin/156>