



DOMAINE VINCENT WENGIER

Bourgogne Blanc, 2019



VIGNES

Origine du vin : Domaine

SITUATION

Parcelles en appellation Bourgogne régionales situées en bordure du vignoble Chablisien.

TERROIR

Le sol est argilo-calcaire. Le sous sol varie entre le portlandien et kimméridgien.

A LA VIGNE

Désherbage est uniquement mécanique. Après un été sec où la pression maladie a été faible, la vigne a réussi à puiser dans nos sols pour nous offrir une très belle vendange.

Cépages : Chardonnay 100% - **Superficie du vignoble :** 4 ha - **Age moyen des vignes :** 10 ans

VINIFICATION & ÉLEVAGE

VINIFICATION

Après un débourage rigoureux, la fermentation alcoolique c'est déroulée dans de bonnes conditions durant un bon mois. Ensuite la fermentation malolactique c'est déclenchée naturellement après celle-ci.

ELEVAGE

L'élevage de ce vin a été d'une petite année sur lies fines dans des cuves inox. Ce qui permis au vin d'avoir toute sa rondeur et complexité aromatique.

Teneur en alcool : 13 % vol.

DÉGUSTATION & SERVICE

DÉGUSTATION

Robe or clair, lumineuse. Nez dominé par l'amande, les fruits blancs, le citron, le miel de tilleul. Bouche au fruité ample, stimulant, parée d'une matière généreuse, d'une finale grasse et tendre, d'une fraîcheur salivante. Bourgogne riche, complet.

Potentiel de garde : 2 à 3 ans, 5 ans

SERVICE

La température idéale de service est d'environ 12 à 14 °C.

ACCORDS METS-VINS

A consommer avec des viandes blanches, poissons en sauces ou même avec du foie gras.

NOTRE ENTREPRISE

Le vignoble Vincent Wengier est situé dans le village de Préhy au cœur du vignoble de Chablis. Vigneron depuis trois générations, Sophie et Vincent ont fait du millésime 2018 leur première mise en bouteille. Respectueux des bonnes pratiques agro-environnementales, le domaine exploite environ 25 ha de vignes. Répartis sur 4 appellations, deux du Chablisien: Chablis et Petit Chablis, et deux de Bourgogne: Bourgogne Chardonnay et Bourgogne Aligoté.

Le vignoble Vincent Wengier est certifié HVE -haute valeur environnementale- depuis le millésime 2019. 2020 est la première année de conversion du vignoble en



DOMAINE VINCENT WENGIER

Bourgogne Blanc, 2019



agriculture biologique, pour une certification en 2023.

Premier millésime : 2018 -

Surface totale du domaine : 25ha

Pratiques respectueuses de l'environnement (avec ou sans label)

Le domaine n'utilise que des produits autorisés en agriculture biologique. Le désherbage y est entièrement mécanique.

Principaux marchés : France, Canada Québec, Japon