



AOP Chablis 2022 Vincent Wengier

Vin de Bourgogne, blanc, France.

Cépage : Chardonnay

Superficie : 10 ha

Rendement : 60 hl/ha

Age moyen des vignes : 40 ans.

Teneur en alcool : 13 % Vol.

Sucre résiduel : 0,0g/L

Contient des sulfites. Ne contient ni œuf ni produits à base d'œuf. Ne contient ni lait ni produits à base de lait.



Médaille

d'or au concours
international de LYON 2023

En conversion vers l'agriculture biologique

Double médaille d'or au Challenge Gilbert et Gaillard note de 90/100.

Il a reçu la note de 90/100 par James Suckling JS Wine Rating

- **LE MILLESIME :**

2022 a été caractérisé par une très belle qualité de vendange. C'est un millésime parfaitement équilibré.

- **SITUATION :**

Les vignes sont situées au sud de l'appellation sur des coteaux de 10 à 40%.



AOP Chablis 2022

Vincent Wengier

- **TERROIR :**

Parcelles situées sur un sol argilo-calcaire. Le sous-sol date du kimméridgien, typique du vignoble chablisien.

- **A LA VIGNE :**

Le désherbage est exclusivement mécanique. L'été a été sec, la pression maladie a été faible. La qualité de la vendange a été exceptionnelle.

- **DATE DEBUT DES VENDANGES :**

Les vendanges ont débuté mi-septembre, et ont durées une bonne dizaine de jours.

- **VINIFICATION :**

Après un débourbage rigoureux, la fermentation alcoolique s'est déroulée lentement dans de bonnes conditions pendant environ un mois. La fermentation Malo lactique c'est déclenchée naturellement et assez rapidement à la suite de celle-ci.

- **ELEVAGE :**

L'élevage se fait dans des cuves inox thermo-régulées sur lies fines pour apporter au vin toute sa rondeur et complexité aromatique.

- **SERVICE :**

Température de service est 12° à 14°C.

- **POTENTIEL DE GARDE :**

3 à 5 ans.

- **DEGUSTATION :**

Jaune pâle aux reflets tirant sur le vert. Nez très invitant de fleurs blanches et prairie. La bouche est d'un style charmeur. C'est noble pourtant facile à boire et fonctionne avec tout type de viande blanche. (*Rapport dégustation Gilbert de Gaillard*).

- **ACCORD METS – VINS :**

Viande blanches et poissons.