



DOMAINE VINCENT WENGIER

Bourgogne Blanc, 2018



VIGNES

TERROIR

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

SITUATION

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

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.

Superficie du vignoble : 4 ha - **Age moyen des vignes**: 10 ans

VINIFICATION & ÉLEVAGE

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. 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

Robe d'un bel or.

Nez typé, aux accents de miel de fleurs, de fruits secs, fruits blancs, touche fumée minérale.

Très beau chardonnay, à la fois rond, gras, soyeux, qui propose une palette fruitée gourmande et racée.

Vin généreux, plein de surprise.

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

Potentiel de garde : 2 à 3 ans, 5 ans - **Service** : La température idéale de service est d'environ 12 à 14 °C.

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