



DOMAINE VINCENT WENGIER

Chablis

Blanc, 2019

VIGNES

Origine du vin : Domaine

SITUATION

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

TERROIR

Sol argilo-calcaire issue du Kimméridgien, qui fait la renommée de nos vins de Chablis.

A LA VIGNE

Le désherbage est exclusivement 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 :** 10 ha - **Age moyen des vignes:** 30 ans

VINIFICATION & ÉLEVAGE

VINIFICATION

Après un débourage rigoureux, la fermentation alcoolique c'est faite lentement durant environ un mois et demi. Ensuite la fermentation malolactique s'est déclenchée naturellement et réalisée assez rapidement.

ELEVAGE

L'élevage de cette cuvée a duré une petite année. Elle s'est faite dans des cuves inox sur lies fines pour apporter encore plus de rondeur et complexité aromatique.

Teneur en alcool : 13 % vol.

DÉGUSTATION & SERVICE

DÉGUSTATION

Robe or lumineuse. Nez jeune et typé, saveurs florales -tilleul, aubépine-, fruits blancs et minéralité délicate. Bouche ronde, enveloppante, dotée d'une fraîcheur fruitée de jeunesse gourmande. Style sans artifice, empreinte chablisienne marquée.

Potentiel de garde : 5 ans

SERVICE

Il doit être servi à une température de 12 à 14 °C.

ACCORDS METS-VINS

A consommer avec des viandes blanches en sauces, poissons ou même des fromages affinés de notre région.

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.





DOMAINE VINCENT WENGIER

Chablis

Blanc, 2019



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