



AOP Chablis Quintessence 2022

Vin de Bourgogne, blanc, France.

Cépage : Chardonnay

Sélection parcellaire de vieilles vignes

Rendement : 30 hl/ha

Age moyen des vignes : 45 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.

En conversion vers l'agriculture biologique

- **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 30 à 40%.



AOP Chablis Quintessence 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 débourage rigoureux, le jus de raisin est transféré dans **des futs Bourguignon** de 228 litres. 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 futs Bourguignon. Les lies sont régulièrement misent en suspension par bâtonnage 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 or. Le premier nez offre des arômes de noisettes grillées puis de fleurs blanches. La bouche est très ronde, avec une dominante de fruits à chaires blanches et une note vanillée en final.

- **ACCORD METS – VINS :**

Viande blanches, foie gras.