

DOMAINE DES
MARRONNIERS
CHABLIS
Vieilles Vignes
LES MALANTES
2015



Cépage

Chardonnay

Terroir

Terroir : les vignes sont situées sur un sol datant du kimméridgien (coquilles d'huîtres) dans le coeur historique de l'appellation Chablis. Ce sont les plus vieilles vignes du domaine, plantées en 1976 (Les Malantes).

Elevage

Les deux fermentations sont effectuées avec les levures naturellement présentes sur les baies et avec un contrôle de la température.
Les fermentations et l'élevage ont lieu dans un grand foudre en chêne (4500 litres).
Le vin est manipulé aussi peu que possible afin de préserver le terroir.
L'élevage durera 12 mois minimum.

Dégustation

le vin à une belle couleur dorée avec des pâles reflets verts. Le premier nez est droit avec une minéralité typique : mirabelle et coquilles d'huîtres écrasées. Le second nez développe des parfums de vanille et de citron vert. Au palais la structure est bien construite avec une belle salinité, un toucher rond et frais, et une finale salivante. Ce vin est bien bâti et sera un excellent compagnon de table.
Il développera sa complexité durant les dix prochaines années.

Accord Mets-Vins

Il accompagne parfaitement les fruits de mer, les charcuteries fines, les escargots et trouve tout naturellement sa place à l'apéritif.

Garde

Convivial, ce vin a une garde conseillée de deux à quatre ans.