

CHABLIS FAUCERTAINE



Ce Chablis "Faucertaine" est issu de Bourgogne (Yonne – Vignoble du Chablisien) et relève de l'A.O.C. Chablis. Il provient du climat Faucertaine et est élaboré à partir du cépage Chardonnay. Les vignes, âgées d'environ 50 ans, sont implantées sur des sols de kimméridgien à marnes blanches et bleues, qui apportent tension, finesse et une minéralité très marquée.

Situées entre 240 et 210 m d'altitude, les parcelles bénéficient d'une exposition septentrionale avec micro-climat, orientée sud / sud-sud-est. Le vignoble est conduit en agriculture biologique et biodynamique, certifiée ECOCERT sas et Demeter, pour un rendement moyen de 50 hl/ha. La vinification repose sur un tri manuel, une vendange entièrement égrappée, un pressurage lent et un débourbage sévère. La fermentation en levures indigènes et la fermentation malolactique spontanée sont suivies d'un élevage sur lies fines en fûts (dont 20 % de neufs et des fûts de 1 à 4 vins) pendant 15 à 19 mois, sans bâtonnage et avec une utilisation très modérée du SO₂, ajustée seulement si nécessaire à la mise en bouteille.

