

---

# CHRISTOPHE ET FILS

GRAND VIN DE BOURGOGNE

---



## CHABLIS

### Description :

**Vignes :** 20 ans

**Cépage :** Chardonnay

**Sols :** Portlandien (calcaire, craie, fossiles ammonite), et Kimméridgien (silex, pierre à fusils, fumé)

**Culture :** lutte raisonnée, chaque parcelle est suivie en fonction de ses besoins de l'année. Les sols sont travaillés mécaniquement. Une taille courte en guyot double rabattue du même côté et un ébourgeonnage permettant de contrôler le rendement et ainsi d'optimiser l'effet du terroir.

### Vinification & Elevage:

**Vinification :** Fermentation traditionnelle en cuves inox thermo-régulées, puis fermentation malolactique à 100%

**Elevage :** Cuve inox 9 mois, avec remise en suspension des lies fines.

### Dégustation :

**Descriptif :** Texture moelleuse, arômes empyreumatiques (silex, pierre à fusil, fumé)

**Potentiel de garde :** 2 à 5 ans

**Température de service:** 11-13°C

**Accord Mets/Vin :** entrée, poisson froid ou grillé

---

DOMAINE CHRISTOPHE ET FILS

SAS Sébastien CHRISTOPHE

FERME DES CARRIERES à FYE - 89800 CHABLIS – France

TEL / FAX :(+ 33) 03 86 55 23 10 - E-mail :[domaine.christophe@wanadoo.fr](mailto:domaine.christophe@wanadoo.fr)

SIRET:48804605300010 - ACCISE :FR 00655 0 E 0003 - TVA :FR 92488046053