

LOUIS MICHEL & FILS



Ils en parlent...

Allen Meadow (2017) - **87-90**

Decanter (2016) - **91**

John Gilman (2017) - **89**

RVF (2016) - **14**

Bettane+Desseauve (2016) - **14**

Robert Parker (2017) - **89**

Chablis

Les raisins provenant de huit lieux-dits, situés essentiellement sur la rive gauche du Serein, des Pargues aux vallées de Forêts et Vaillons, sont assemblés avec la parcelle se situant sous la Montée de Tonnerre pour créer ce Chablis authentique.

Terroir

Vignes situées au cœur du vignoble historique. Sols variés issus du Kimmeridgien, textures argilo-limoneuses, moyennement profondes, sur des marnes à huîtres fossiles. Assez calcaire.

Cépage

Chardonnay

Années de plantation

1960 - 1981 - 1980 - 1985 - 1988

Vinification

Sans levures ajoutées, fermentations longues par levures indigènes, en cuves thermorégulées. Fermentation malolactique spontanée.

Elevage de 6 à 10 mois. En cuve inox exclusivement, avec le moins de manipulation possible. Stabulation longue par froid modéré. Collage si nécessaire à la bentonite.

Une seule filtration légère réalisée à la mise en bouteille.

Bouchage

DIAM5 - Stelvin Lux+

Garde

10 ans et plus

Dégustation

Servi entre 12 et 14°C, il doit être aéré, voire carafé avant dégustation.

Le Chablis révèle des notes de fruits à chair blanche comme la pêche, avec une trame minérale persistante. En bouche, une sensation caillouteuse typiquement chablisienne se démarque de ce vin rond et pur.

Louis Michel & Fils

9, bd de Ferrières - BP 40 - 89800 Chablis - France - www.louismicheletfils.com