

DOMAINE BESSON

Propriétaire récoltant depuis quatre générations

- AOP Petit Chablis – Chablis – Chablis 1^{er} Cru – Chablis Grand Cru -

PETIT CHABLIS



VIGNOBLE / VINEYARD

Surface / Area : 2 ha 83

Sol / Soil : Argilo – calcaire / Limestone and clay.

Cépage / Grape varieties : 100 % Chardonnay.

Conduite du vignoble / Vineyard management : Guyot double, culture raisonnée, effeuillage / Guyot pruning, sustainable agriculture, thinning out leaves.

VINIFICATION / VINIFICATION

Pressurage / Press : Lent à faible pression afin de préserver les arômes frais et fruités / Slow at low pressure to preserve the fresh and fruity aromas.

Fermentations / Fermentations : En cuve inox thermo-régulées entre 19-21°C / In stainless steel tanks with thermoregulated temperature between 19-21 ° C.

Elevage / Ageing : Sur lies en cuve inox, pendant minimum 8 mois / On lees in stainless steel tanks, during minimum 8 months.

DEGUSTATION / TASTING

Robe / Colour : Jaune pâle / Pale yellow.

Nez / Bouquet : Frais, aux arômes d'agrumes : citron et pamplemousse / Fresh, aromas of citrus : lemon and grapefruit.

Bouche / Palate : Rondeur étonnante, notes d'agrumes et finale iodée / Pleasant roundness, notes of citrus and finish iodized.

