

# Maison François de Nicolay

## CHABLIS

Blanc

Millésime 2011

**Appellation:** AOC Chablis

**Cépage:** 100% chardonnay

**Densité de plantation:** 7 300 pieds/Ha

**Age moyen des vignes:** 15 à 20 ans

**Nature des sols:** Argilo calcaire datant du Kiméridgien

**Rendements:** 50 Hl/hectare

**Mode de culture:** traditionnelle raisonnée

**Vinification et élevage:** sur lies en cuve inox pendant 8 à 12 mois, avec fermentation malolactique

**Mise en bouteilles:** sur place avec un léger collage à la bentonite, sans filtration ni passage au froid

**Millésime 2011:** le printemps sec avec un début d'été prometteur a été suivi d'une dégradation de la météo au mois d'août. Les vendanges ont eu lieu autour du 10 septembre, nécessitant beaucoup de tri sur une récolte très hétérogène suivant les parcelles. Très aromatiques, au caractère minéral bien présent, ils offrent une bouche à l'acidité citronnée, équilibrée, essentiel à Chablis. Agrumes et fraîcheur fruitée (poire, abricot), rendent les vins expressifs et droits.

