

Maison François de Nicolay

CHABLIS

Blanc

Millésime 2012

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 2012: Un printemps tardif, une pluviométrie excédentaire d'avril à juillet ont favorisé le développement des maladies classiques (mildiou et oïdium) pour terminer par un mois et demi de sécheresse et de chaleur. Au final, c'est une demie récolte faite de très petits rendements d'une qualité exceptionnelle, donnant des vins intenses et vibrants.

