

Maison François de Nicolay

CHABLIS

Blanc

Millésime 2013

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 2013: Un de ces printemps les plus frais et les plus arrosés depuis un demi-siècle, la floraison globalement très mauvaise a engendré une nouvelle petite récolte. Malgré un été chaud et bien ensoleillé, la vendange sera très tardive. Le résultat donne un millésime où chaque vin est un cas particulier. En blanc, soit le style est pur, droit et ciselé, avec de belles longueurs en bouche, soit ils sont plus "spectaculaires", expressifs, charmeurs, gourmands, déjà agréables.

