

Maison François de Nicolay

CHABLIS

Blanc

Millésime 2014

Appellation: AOC Chablis

Lieu-dit: Assemblage de village Ligny-Le-Chatel, Maligny et Villy

Cépage: 100% Chardonnay

Age moyen des vignes: 15-20 ans

Nature des Sols: Argilo-calcaire sur Kimmeridgien

Densité de plantation: 7300 pieds/Ha

Rendements: 50 hl/Ha

Mode de culture: biologie certifiée

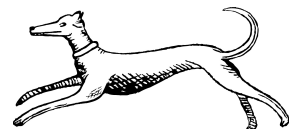
Fermentation alcoolique : 15 jours environ sans levures exogènes.

Elevage: Sur lies en cuve inox pendant 8 à 12 mois. Malolactique 100%.

Mise en bouteilles: Sur place, après un léger collage à la bentonite, pas de filtration ni de passage au froid.

SO² Total : 64mg/litre.

Dégustation: D'une grande fraîcheur, axé sur la minéralité, c'est un vin tonique et bien équilibré. C'est un très bon vin d'apéritif ou de début de repas. Le millésime 2014 est d'une belle maturité ce qui donne de la richesse et de la rondeur au vin sans rompre l'équilibre.



Maison François de Nicolay - 4 Rue Henri Cyrot, 21420 SAVIGNY LES BEAUNE -

France - Tel: +33 (0)3 80 21 50 97 - maison@francoisdenicolay.com - www.francoisdenicolay.com