

FICHE TECHNIQUE

Chablis Vieilles Vignes

Producteur : Molusson Marjorie

Nom de domaine : Domaine des Trois V

Culture : H.V.E / vinification v egan

Surface : 4 ha 43 a 12 ca



Cépage : Chardonnay 100%

 ge de la vigne : 40 ans

Géologie : Kimméridgien

Exposition : Sud - Sud Est

Vinification : Cuve inox

Couleur : Blanc

 levage : Cuve inox - minimum 6 mois

Vendange : 100% Mécanique

Garde : A boire jeune, garde de 3 à 5 ans

Robe - Nez - Bouche

Robe : La belle robe jaune p le est agr ment e de légers reflets verts et brillants.

Nez : Le nez est intense avec des notes gourmandes de citron confit, de pêche blanche et de poivre vert.

Bouche : La texture est ronde et ample. Avec une agréable persistance minérale avec des notes de réglisse et une légère amertume.