

FICHE TECHNIQUE

Chablis Premier Cru Vosgros

Producteur : Molusson Marjorie

Nom de domaine : Domaine des Trois V

Culture : H.V.E / vinification végan

Surface : 0 ha 64 a 40 ca



Cépage : Chardonnay 100%

Âge de la vigne : 60 ans

Géologie : Kimméridgien

Exposition : Sud Sud ouest, pente à 30%

Vinification : 50% Cuve inox - 50% Fût

Couleur : Blanc

Élevage : 50% Cuve inox - 50% Fût sur lie fine durant 10 à 12 mois assemblage avant mise

Vendange : 100% Mécanique

Garde : 8 à 10 ans

Robe - Nez - Bouche

Robe : Une belle robe dorée, limpide et brillante.

Nez : Des notes gourmandes de vanille, de brioche et d'agrumes confits émanent du verre

Bouche : Ronde et complexe, un léger goût boisé ainsi que des notes d'agrumes confits se révèlent, suivies d'une délicieuse finition pâtissière.