



CHABLIS

La robe est jaune pâle. Le nez présente des arômes de minéralité, notamment de pierre à fusil ainsi que des notes d'agrumes.

Dès l'attaque, la bouche est droite et précise avec une finale citronnée et saline.

AOC : Chablis

Millésime : 2019

Surface : 14 Ha

Sol : Kimméridgien (argilo-calcaire)

Encépagement : Mono cépage - Chardonnay

Densité : 6800 pieds/Ha

Age moyen : 10 à 70 ans

Mode de culture : Haute Valeur Environnementale niveau 3.

Vendanges : Mécaniques

Vinification : Elevage sur lies en cuves inox pendant 12 mois. Utilisation de levures indigènes.

Température de service : 10 à 12°C

A consommer : 1 à 6 ans

DOMAINE
Dupré

Domaine DUPRE
89 800 COURGIS - France
Tél. +33 (0)3 86 41 45 33
Email : earlbeaumonts@wanadoo.fr
www.domaine-dupre.fr