DOMAINE Dupré

VINS DE CHABLIS

CHABLIS
Vieilles vignes

La Robe est jaune pâle. Une belle palette d'arômes de craies, de calcaire, de fruits à chair blanche complexifie le nez de ce vin. La bouche est structuré, ample avec un finale longue et persistante.

AOC : Chablis Vieilles Vignes
Millésime : 2019
Surface : 1 Ha 28 a
Sol : Kimméridgien (argilo-calcaire)

Encépagement : Mono cépage - Chardonnay
Densité : 6800 pieds/Ha
Age moyen : 50 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