

---

# DOMAINE DES MARRONNIERS

---

## Chablis Vieilles Vignes



### Cépage

Chardonnay



### Terroir

Les vignes sont situées sur un sol datant du kimméridgien (coquilles d'huîtres) dans le cœur historique de l'appellation Chablis.

Ce sont les plus vieilles vignes du domaine, plantées en 1976 sur le lieu dit des Malantes.



### Elevage

Fermentations alcooliques et malolactiques en flore indigène dans des grandes foudres de chêne (4500 litres minimum) suivies par un élevage de 12 mois sur lies.

Les mouvements et intrants sont limités au strict minimum afin de garantir un authentique goût de terroir.

### Dégustation

Le vin à une belle couleur dorée avec des pâles reflets verts. Le premier nez est droit avec une minéralité typique : mirabelle et coquille d'huîtres écrasées. Le second nez développe des parfums de vanille et de citron vert. Au palais la structure est bien construite avec une belle salinité, un toucher rond et frais, et une finale salivante. Ce vin est bien bâti et sera un excellent compagnon de table.

### Accord Mets-Vin

Il accompagne parfaitement les fruits de mer, les charcuteries fines, et trouve tout naturellement sa place à l'apéritif ou encire sur des poissons en sauce.

### Garde

Il développera sa complexité durant les dix prochaines années.