

# DOMAINE ALAIN MATHIAS

Chablis

Blanc, 2020



## VIGNES

**Origine du vin :** Domaine

### SITUATION

Ce Chablis est issu de plusieurs parcelles situées sur le finage de Lignorelles, au Nord de l'aire d'appellation Chablis.

### TERROIR

Sol datant du Jurassique supérieur, marne du Kimméridgien, et calcaire du Portlandien caractéristiques du terroir de Chablis.

### A LA VIGNE

Agriculture biologique certifiée.

Labour.

Vendange mécanique.

**Cépages :** Chardonnay 100% - **Superficie du vignoble :** 2.65 ha - **Age moyen des vignes :** 25 ans

## VINIFICATION & ÉLEVAGE

### LE MILLÉSIME

2020 est un millésime équilibré entre richesse et fraîcheur, donnant des vins d'une grande finesse et dotés d'un excellent potentiel de garde.

**Rendement :** 43 hL/ha - **Volume de production :** 15 400 bouteilles

### VINIFICATION

Pressurage doux à l'aide d'un presseur pneumatique. Transfert du moût en cuves par gravité. Débourage statique de 24 heures. Soutirage et sélection des bourbes fines. Fermentation d'une quinzaine de jours. La dégradation malolactique s'enclenche naturellement.

### ELEVAGE

L'élevage se poursuit au minimum 18 mois en cuve, ce qui permet d'obtenir un vin suffisamment stable qui ne nécessite pas de collage ni de filtration.

La mise en bouteilles est réalisée par nos soins au domaine.

**Teneur en alcool :** 13 % vol. - **Sucre résiduel :** 0 g/l

## DÉGUSTATION & SERVICE

### DÉGUSTATION

Robe or vert, limpide.

Au nez, bouquet complexe de notes florales associées à des arômes de fruits blancs.

Bouche équilibrée, ample et longue.

**Potentiel de garde :** 2 à 3 ans

### SERVICE

Servir entre 12 et 14°C

### ACCORDS METS-VINS



DOMAINE ALAIN MATHIAS  
Route de Troyes, 89700 EPINEUIL  
Tel. 03 86 54 43 90 - mail@domainealainmathias.com  
domainealainmathias.com   

  
VINS DE  
**BOURGOGNE**

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération.

# DOMAINE ALAIN MATHIAS

## Chablis

### Blanc, 2020



Ce Chablis accompagnera parfaitement des poissons, des fruits de mer ainsi que des viandes blanches. Il peut également être servi sur des escargots ou encore une tartiflette.

#### ACCORDS METS-VINS CLASSIQUES

Fruits de mer, Crustacés, Poissons, Volailles

#### SPÉCIFICATIONS

Contient des sulfites - Ne contient ni oeuf ni produits à base d'oeuf - Ne contient ni lait ni produits à base de lait

#### NOTRE ENTREPRISE

Notre domaine familial a été fondé en 1982 par Alain Mathias. En 2015, après des études d'œnologie, Bastien Mathias et sa femme Carole reprennent la gestion du domaine.

Nous produisons une gamme de vins blancs de Chardonnay en Petit Chablis, Chablis, Chablis 1er cru et Bourgogne Tonnerre, ainsi que des vins rouges à base de Pinot Noir en appellation Bourgogne Epineuil.

Nous travaillons en bio depuis 10 ans, et nous avons à cœur de respecter nos sols pour exprimer le terroir à travers nos cuvées.

Côté cave nous soignons également particulièrement les élevages de nos vins, en utilisant différents contenants tels que les fûts ou les amphores.

**Date de création/reprise** : création en 1982 / reprise en 2015 -

**Surface totale du domaine** : 13,00ha

**N° de FDA** : 18115640176 - **Principaux marchés** : France, USA, Canada Québec, Japon



DOMAINE ALAIN MATHIAS  
Route de Troyes, 89700 EPINEUIL  
Tel. 03 86 54 43 90 - mail@domainealainmathias.com  
domainealainmathias.com   

  
VINS DE  
**BOURGOGNE**

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération.