



## Chablis, Blanc, 2022, Domaine Alain Mathias

AOC Chablis, Bourgogne, France

### LE MILLÉSIME

2022 a réuni toutes les conditions climatiques pour que la vigne s'épanouisse et donne en septembre une belle et généreuse récolte ! Un millésime tout en fruit et rondeur, agréable dès maintenant mais qui révélera toute sa complexité au fil du temps en bouteilles...

### 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.

### DATES DE VENDANGES

05/09/2022

### VINIFICATION

Pressurage doux à l'aide d'un pressoir pneumatique. Transfert du moût en cuves par gravité. Débourbage statique de 24 heures. Soutirage et sélection des bourbes fines. Fermentation d'une quinzaine de jours en fûts pour 30% du volume et en cuves inox pour 70%.

La dégradation malolactique s'enclenche naturellement.

### ELEVAGE

L'élevage se poursuit au minimum 12 mois dans les mêmes contenants puis 6 mois en cuve après assemblage, 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.

### CÉPAGES

Chardonnay 100%

### DONNÉES TECHNIQUES

Volume de production: 19000 bouteilles

Superficie du vignoble: 2.4 ha

Rendement: 60 hL/ha

Age moyen des vignes: 20 ans



### SERVICE

Servir entre 12 et 14°C

### POTENTIEL DE GARDE

2 à 3 ans

### DÉGUSTATION

Robe or vert, limpide.

1/2

Domaine Alain Mathias - Route de Troyes, 89700 EPINEUIL

Tel. 03 86 54 43 90 - mail@domainealainmathias.com

<http://www.domainealainmathias.com>   

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ. A CONSOMMER AVEC MODÉRATION.



---

## Chablis, Blanc, 2022, Domaine Alain Mathias

AOC Chablis, Bourgogne, France

---

Au nez, bouquet complexe de notes florales associées à des arômes de fruits blancs.  
Bouche équilibrée, ample et longue.

### ACCORDS GOURMANDS

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