



# CHARLY NICOLLE

Chablis

Ante MCMLXXX (vieilles vignes), Blanc

## VIGNES

### TERROIR

Sol typique du chablisien fait de marnes argilo-calcaires et de fossiles. Un terroir superbement "minéral". Cuvée issue de parcelles plantées "avant 1980" - "ante MCMLXXX" en latin - et âgées de 50 ans en moyenne.

### SITUATION

Assemblage de parcelles situées sur la rive droite du Serein, la rivière qui traverse le chablisien, sur les lieux-dits "Bouchot" - village de Chichée -, "Les Serres" - village de Fleys - et "Beaumont" - village de Béru -.

### A LA VIGNE

Labour et travail des sols pour limiter les intrants.

**Superficie du vignoble** : 1 ha - **Age moyen des vignes**: 50 ans

## VINIFICATION & ÉLEVAGE

Pressurage en pressoirs pneumatiques pour une extraction des jus lente et "douce". Fermentations alcoolique et malolactique naturelles, sous températures régulées.

Elevage d'un an sur lies, en cuve inox - 75 % -, et en fûts de chêne de 500 litres - 25% -.

**Teneur en alcool** : 12.5 % vol.

## DÉGUSTATION & SERVICE

Une belle robe or pâle, limpide. Un nez aromatique et franc, exhalant les parfums floraux. La bouche est ample, élégante : la minéralité s'exprime en finesse, sans tension excessive, dans une texture soyeuse. La finale est longue, marquée par les fleurs blanches. Un Chablis d'une magnifique typicité!

L'accord sera idéal avec une belle volaille, une viande blanche crémée, avec des fruits de mer, des poissons nobles, des escargots persillés... Mais la dégustation sera tout aussi parfaite à l'apéritif, en accompagnement de jambon ibérique, de légumes grillés, de moules ou encornets marinés et autres tapas.

**Potentiel de garde** : A boire dans l'année, 2 à 3 ans, 5 ans - **Service** : 12°



À quelques kilomètres de Chablis, au cœur du Premier Cru "Les Fourneaux", un vigneron de caractère, amoureux de ses vignes et soucieux de ses vins.

En cours de certification HVE - Haute valeur Environnementale -, le domaine pratique une viticulture raisonnée, respectueuse de la bio-diversité et attachée à la limitation des intrants.