



**Appellation** : AOC Chablis

**Dénomination** : Chablis

**Le domaine** : Famille Gueguen

Nés de familles de vigneron, Céline et Frédéric se sont lancés dans leur propre aventure en 2013. Ils créent leur Domaine niché au cœur du vignoble de Chablis. Les 36 hectares de vignes sont composés en majorité du cépage Chardonnay sur les appellations Bourgogne et Chablis. Ils exploitent aussi les cépages Sauvignon (AOC Saint-Bris), le Pinot Noir avec l'AOC Irancy, l'Aligoté, et le Sacy un cépage rare. Avec un attachement profond aux racines de leurs familles, ils construisent un nouveau Domaine avec un vent de liberté. Céline et Frédéric, écrivent à leur tour une nouvelle page dans l'histoire du vin.

**Le terroir** : Kimméridgien, couche du Jurassique, argilo-calcaire.

**Les Cépages** : 100% Chardonnay.

**Elevage** : L'élevage se fait à 100% en cuve inox pour conserver la fraîcheur et le fruité du vin.

**Formats disponibles** : Bouteilles 75 cl

**Notre appréciation** :

Doté d'une robe jaune claire et brillante, un nez fin et très fruité rappelant les fruits à chair blanche et les agrumes. La bouche est souple et surprend par sa fraîcheur. Un vin d'un équilibre surprenant, avec de la richesse, de la fraîcheur et cette légendaire minéralité qui caractérise les grandes années à Chablis.

**Certification** : HVE.

