

Domaine Besson

Propriétaire récoltant depuis quatre générations

- AOP Petit Chablis - Chablis - Chablis 1er Cru - Chablis Grand Cru -

Chablis Premier Cru Vaillons



LE VIGNOBLE

- **Surface :** 2 ha 46
- **Sol :** Argilo - calcaire
- **Cépage :** 100 % Chardonnay
- **Conduite du vignoble :** Guyot double, culture raisonnée, effeuillage, labours mécaniques

VINIFICATION

- **Pressurage :** Lent et à faible pression pour préserver les arômes frais et fruités
- **Fermentation :** En cuve inox thermorégulée (19-21°C), 8 % de la production réalise ses fermentations en fûts de chêne
- **Élevage :** Élevé sur lies en cuves inox et une petite partie en fûts de chêne, pendant 18 mois

DÉGUSTATION

- **Robe :** Jaune pâle
- **Nez :** Notes de fleurs blanches et fruits jaunes
- **Bouche :** Bouche ronde et gourmande, arômes de fruits jaunes

Domaine Besson

Propriétaire récoltant depuis quatre générations

- AOP Petit Chablis – Chablis – Chablis 1er Cru – Chablis Grand Cru -

Chablis Premier Cru Vaillons



THE VINEYARD

- **Area :** 2 ha 46
- **Soil :** Clay-limestone
- **Grape variety:** 100 % Chardonnay
- **Training:** Guyot pruning, sustainable agriculture, mechanical plowing

VINIFICATION

- **Pressing :** Slow and low pressure to preserve fresh and fruity aromas
- **Fermentation :** In thermo-regulated stainless steel vats (19-21°C), 8% of production makes its fermentation in oak barrels
- **Aging :** On lees in stainless steel tanks and a small part in oak barrels, during 18 months

TASTING

- **Colour :** Pale yellow
- **Nose :** Aromas of white blossoms and yellow fruits
- **Palate :** Roundness and gluttony, flavors of yellow fruits