

# Domaine Besson

Propriétaire récoltant depuis quatre générations

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

## Chablis Grand Cru Vaudésir



### LE VIGNOBLE

- **Surface :** 1 ha 43
- **Sol :** Argilo-calcaire, et fossiles d'huîtres Exogyra virgula
- **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), 12% de la production réalise ses fermentations en fûts de chêne
- **Élevage :** 18 mois sur lies en cuve inox et en fûts, puis 12 mois de repos en bouteille avant commercialisation

### DÉGUSTATION

- **Robe :** Jaune pâle aux reflets dorés
- **Nez :** Complexé, mélange harmonieux de fleurs blanches, de notes beurrées et minérales
- **Bouche :** Souplesse et finesse, équilibre entre la minéralité et les notes beurrées

EN

# Domaine Besson

Propriétaire récoltant depuis quatre générations

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

## Chablis Grand Cru Vaudésir



### THE VINEYARD

- **Area :** 1 ha 43
- **Soil :** Limestone, clay and oysters fossils of Exogyra virgula
- **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), 12% 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, then 12 months of resting in the bottle before selling them

### TASTING

- **Colour :** Pale yellow with golden tints
- **Nose :** Complex, harmonious blend between flowers, better ans minerality
- **Palate :** Roundness and finesse, balanced between minéralité and better aromas