

# 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** : Complexe, mélange harmonieux de fleurs blanches, de notes beurrées et minérales
- **Bouche** : Souplesse et finesse, équilibre entre la minéralité et les notes beurrées



# 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 minérality and better aromas