

# DOMAINE BESSON

*Propriétaire récoltant depuis quatre générations*

- AOP Petit Chablis – Chablis – Chablis 1<sup>er</sup> Cru – Chablis Grand Cru -

## CHABLIS

### VIGNOBLE / VINEYARD

---

Surface / Area : 7 ha 95

Sol / Soil : Argilo – calcaire / *Limestone and clay.*

Cépage / Grape varieties : 100 % Chardonnay.

Conduite du vignoble / Vineyard management : Guyot double, culture raisonnée, effeuillage / *Guyot pruning, sustainable agriculture, thinning out leaves.*

### VINIFICATION / VINIFICATION

---

Pressurage / Press : Lent à faible pression afin de préserver les arômes frais et fruités / *Slow at low pressure to preserve the fresh and fruity aromas.*

Fermentations / Fermentations : En cuve inox thermo-régulées entre 19-21°C / *In stainless steel tanks with thermoregulated temperature between 19-21 ° C.*

Elevage / Ageing : Sur lies en cuve inox, pendant minimum 12 mois / *On lees in stainless steel tanks, during minimum 12 months.*

### DEGUSTATION / TASTING

---

Robe / Colour : Jaune pâle / *Pale yellow.*

Nez / Bouquet : Frais, aux de fleurs blanches / *Fresh, aromas of white blossoms*

Bouche / Palate : Bel équilibre entre fraîcheur et rondeur, arômes de fleurs blanches et d'agrumes finale minérale / *Nice balance between freshness and roundness, aromas of white flowers and citrus ; mineral finish*

