

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