

Domaine Besson

Propriétaire récoltant depuis quatre générations

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

Chablis Premier Cru Mont de milieu

LE VIGNOBLE

- **Surface** : 1 ha 00
- **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), 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
- **Nez** : Notes complexes de fleurs blanches, d'agrumes et finale minérale
- **Bouche** : Délicate et élégante, équilibre entre les arômes de fleurs et la minéralité



Domaine Besson

Propriétaire récoltant depuis quatre générations

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

Chablis Premier Cru Mont de milieu



THE VINEYARD

- **Area** : 1 ha 00
- **Soil** : Limestone and clay
- **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
- **Nose** : Complex notes of white flowers, citrus and mineral finish
- **Palate** : Delicate and elegant, balanced aromas of flowers and minerality