

DOMAINE BESSON

Propriétaire récoltant depuis quatre générations

- AOP Petit Chablis – Chablis – Chablis 1^{er} Cru – Chablis Grand Cru -

CHABLIS GRAND CRU VAUDESIR

VIGNOBLE / VINEYARD

Surface / Area : 1 ha 43

Sol / Soil : Argilo-calcaire, et fossiles d'huîtres *Exogyra virgula* / Limestone, clay and oysters fossils of *Exogyra virgula*

Cépage / Grape varieties : 100 % Chardonnay.

Conduite du vignoble / Vineyard management : Guyot double, culture raisonnée, labours mécaniques, vendange manuelle / *Guyot pruning, sustainable agriculture, mechanical plowing, hand picking.*

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 thermorégulées entre 19-21°C. 8 % de la production réalise ses fermentations en fûts de chênes / *In stainless steel tanks with thermoregulated temperature between 19- 21 ° C. 8 % of production makes its fermentation in oak barrels.*

Elevage / Ageing : Sur lies en cuve inox et une partie en fûts, pendant 18 mois / *On lees in stainless steel tanks and a small part in oak barrels, during 18 months.*

DEGUSTATION / TASTING

Robe / Colour : Jaune pâle aux reflets dorés / *Pale yellow with golden tints.*

Nez / Bouquet : Complexe, mélange harmonieux de fleurs blanches, de notes beurrées et minérales / *Complex, harmonious blend between flowers, better ans minerality.*

Bouche / Palate : Souplesse et finesse, équilibre entre la minéralité et les notes beurrées / *Roundness and finesse, balanced between minéralité and better aromas.*

