

Domaine Besson

Propriétaire récoltant depuis quatre générations

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

Chablis Grand Cru Les Clos



LE VIGNOBLE

- **Surface :** 0 ha 15
- **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 :** Complexé, fruité avec des notes de fruits jaunes et d'agrumes
- **Bouche :** Ronde, puissante expression de notes florales et fruitées

Domaine Besson

Propriétaire récoltant depuis quatre générations

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

Chablis Premier Cru Les Clos

THE VINEYARD

- **Area :** 0 ha 15
- **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 and fruity with flavors of yellow fruits and citrus
- **Palate :** Roundness, powerful expression floral and fruity notes

