

# Domaine Besson

Propriétaire récoltant depuis quatre générations

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

## Chablis

### LE VIGNOBLE

- **Surface** : 8 ha 62
- **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), 5% de la production réalise ses fermentations en fûts de chêne
- **Élevage** : 12 mois en cuve sur lies fines, une petite partie en fûts de chêne

### DÉGUSTATION

- **Robe** : Jaune pâle
- **Nez** : Frais, aux de fleurs blanches
- **Bouche** : Bel équilibre entre fraîcheur et rondeur, arômes de fleurs blanches et d'agrumes finale minérale



# Domaine Besson

Propriétaire récoltant depuis quatre générations

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

## Chablis

### THE VINEYARD

- **Area** : 8 ha 62
- **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), 5% of the production carries out its fermentations in oak barrels
- **Aging** : 12 months in tank on fine lees, a small part in oak barrels

### TASTING

- **Colour** : Pale yellow
- **Nose** : Fresh, aromas of white blossoms
- **Palate** : Nice balance between freshness and roundness, aromas of white flowers and citrus ; mineral finish

