

# 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

EN

# 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