



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)
- **Élevage** : 12 mois en cuve sur lies fines



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)
- **Aging** : 12 months in vats on fine lees



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

