

Domaine Besson

Propriétaire récoltant depuis quatre générations

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

Petit Chablis

LE VIGNOBLE

- **Surface** : 2.73 ha
- **Sol** : Argilo-calcaire
- **Cépage** : 100 % Chardonnay
- **Conduite** : Guyot double, culture raisonnée, effeuillage, labours mécaniques, effeuillage

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** : Notes vives d'agrumes, citron et pamplemousse
- **Bouche** : Belle rondeur, fraîcheur citronnée et finale délicatement iodée



Domaine Besson

Propriétaire récoltant depuis quatre générations

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

Petit Chablis

THE VINEYARD

- **Area** : 2.73 ha
- **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** : Bright notes of citrus, lemon and grapefruit
- **Palate** : Beautiful roundness, lemony freshness and delicately iodized

