

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

EN

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