

# Domaine Besson

Propriétaire récoltant depuis quatre générations

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

## Chablis Premier Cru Montmains



### LE VIGNOBLE

- **Surface :** 5 ha 24
- **Sol :** Argile et très 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), 8 % de la production réalise ses fermentations en fûts de chêne
- **Élevage :** 18 mois sur lies en cuve inox et en fûts

### DÉGUSTATION

- **Robe :** Jaune pâle
- **Nez :** Fleuri et minérale
- **Bouche :** Puissante, notes minérales et iodées

# Domaine Besson

Propriétaire récoltant depuis quatre générations

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

## Chablis Premier Cru Montmains



### THE VINEYARD

- **Area :** 5 ha 24
- **Soil :** Limestone and a lot of clay
- **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), 8% of production makes its fermentation in oak barrels
- **Aging :** On lees in stainless steel tanks and a small part in oak barrels, during 18 months

### TASTING

- **Colour :** Pale yellow
- **Nose :** Flowery and mineral
- **Palate :** Strong, mineral flavour and iodized