

DOMAINE BESSON

Propriétaire récoltant depuis quatre générations

- AOP Petit Chablis – Chablis – Chablis 1^{er} Cru – Chablis Grand Cru -

CHABLIS 1^{ER} CRU MONTMAINS

VIGNOBLE / VINEYARD

Surface / Area : 5 ha 24

Sol / Soil : Argile et très calcaire / *Limestone and a lot of clay.*

Cépage / Grape varieties : 100 % Chardonnay.

Conduite du vignoble / Vineyard management : Guyot double, culture raisonnée, labours mécaniques / *Guyot pruning, sustainable agriculture, mechanical plowing.*

VINIFICATION / VINIFICATION

Pressurage / Press : Lent à faible pression afin de préserver les arômes frais et fruités / *Slow at low pressure to preserve the fresh and fruity aromas.*

Fermentations / Fermentations : En cuve inox thermorégulées entre 19-21°C. 8 % de la production réalise ses fermentations en fûts de chênes / *In stainless steel tanks with thermoregulated temperature between 19- 21 ° C. 8 % of production makes its fermentation in oak barrels.*

Elevage / Ageing : Sur lies en cuve inox et une partie en fûts, pendant 18 mois / *On lees in stainless steel tanks and a small part in oak barrels, during 18 months.*

DEGUSTATION / TASTING

Robe / Colour : Jaune pâle / *Pale yellow.*

Nez / Bouquet : Fleuri et minérale / *Flowery and mineral/*

Bouche / Palate : Puissante, notes minérales et iodées / *Strong, mineral flavour and iodized.*

