

DOMAINE BESSON

Propriétaire récoltant depuis quatre générations

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



CHABLIS 1^{ER} CRU MONT DE MILIEU

VIGNOBLE / VINEYARD

Surface / Area : 1 ha 00

Sol / Soil : Argilo-calcaire / Limestone and 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. 5 % de la production réalise ses fermentations en fûts de chênes / In stainless steel tanks with thermoregulated temperature between 19- 21 ° C. 5 % of production makes its fermentation in oak barrels.

Elevage / Ageing : Sur lies en cuve inox et une partie en fûts, pendant 12 à 18 mois / On lees in stainless steel tanks and a small part in oak barrels, during 12-18 months.

DEGUSTATION / TASTING

Robe / Colour : Jaune pâle / Pale yellow.

Nez / Bouquet : Notes complexes de fleurs blanches, d'agrumes et finale minérale / Complex notes of white flowers, citrus and mineral finish.

Bouche / Palate : Délicate et élégante, équilibre entre les arômes de fleurs et la minéralité / Delicate and elegant, balanced aromas of flowers and minerality.