

Chablis Premier Cru Montée de Tonnerre



AOC CHABLIS 1ER CRU BOURGOGNE, FRANKRIJK

Millésime 2018

Domein: Domaine JP & B. Droin

De familie Droin, één van de oudste in Chablis, verbouwt al 5 eeuwen lang wijn. Sedert 1620 hebben 14 generaties lang dit topdomein met zijn 25ha wijngaarden de *savoir-faire* van vader op zoon overgedragen. Nu zijn het Jean-Paul en zijn jongste zoon Benoit die er met heel veel zorg en passie wijn maken. Benoit bestudeerde 5 jaar lang de studie van het wijnbouwen in Beaune en behaalde het "Diplôme National d'Oenologue".

Oppervlakte: 1,76ha

Druivensoorten: 100% Chardonnay

Sol:

Ondergrond van kalk met afzetting van de Marne, daterend uit de Jura-periode. Het stenige kalk bevat de beroemde microscopische versteende oesters (*Exogyra virgula*). Aderen van blauwe klei bezorgen de wijnen hun legendarische mineraliteit.

Age moyen des vignes 50 ans

Vinification:

Het persen gebeurt pneumatisch. Het sap rust vervolgens 12 tot 24 uur op 15°C. De gisting gebeurt deels in roestvrij stalen tanks en deel in vaten. De wijn ondergaat malolactische gisting. Na een rijping van 8 tot 10 maand, wordt de wijn indien nodig geklaard, licht gefilterd en gebotteld.

Volumes disponibles: 0,75L

Conditionnement: CC12

Chablis Premier Cru Montée de Tonnerre



AOC CHABLIS 1ER CRU BOURGOGNE, FRANKRIJK

Millésime 2018

Domaine: Domaine JP & B. Droin

La famille Droin est parmi les plus anciennes de Chablis . Ses membres y exploitent la vigne depuis près de 5 siècles. Depuis 1620, quatorze générations de vignerons se transmettent leur savoir-faire de père en fils. En 1965, Jean-Paul rejoint le domaine familial et apprend le métier de vigneron avec son père. Depuis 1999, leur fils cadet, Benoît, est arrivé au domaine après 5 années d'études viticoles à Beaune et un Diplôme National d'œnologie à l'université de Dijon. Cette belle maison propose une palette complète de Premier Crus et Grand Crus.

Superficie: 1,76ha

Cépages: 100% Chardonnay

Sol:

Sols peu profonds qui reposent sur des calcaires marneux kimméridgiens ocres typiques de Chablis. Les gangues caillouteuses calcaires contiennent les fameuses huîtres microscopiques fossilisées : *Exogyra virgula*. Des veines d'argile bleue à certains endroits confèrent aux vins leur minéralité légendaire.

Age moyen des vignes 50 ans

Vinification:

Pressurage pneumatique. Débourage enzymatique 12 à 24h vers 15°C puis fermentation en levures indigènes pour partie en cuve inox et pour partie en fût. Réalisation systématique de la fermentation malolactique puis assemblage au bout de 8 à 10 mois. Collage si nécessaire, filtration légère et mise en bouteille.

Volumes disponibles: 0,75L

Conditionnement: CC12