

Domaine des Genèves

CHABLIS 1ER CRU "LES FOURNEAUX"

Blanc - Premier Cru

Présentation

100% chardonnay

Vin produit sur une surface de 2 hectares II.

Il est vinifié en cuve thermorégulée où il effectuera sa fermentation alcoolique et malolactique, collage à la bentonite et filtration.

Le Chablis 1er Cru Les Fourneaux est dense et généreux offrant une belle longueur en bouche avec des notes grillées et beurrées propres au Chardonnay, des arômes de miel et de pain d'épices.



DOMAINE DES GENÈVES

Histoire

Dominique Aufrere est installé du côté de Fleys, à l'est de Chablis. Ce domaine a été créé en 1973, et modernisé en 1992 avec l'installation de cuves thermo régulées.

Vignes & Vins

Surface du Domaine
17 hectares

Travail de la vigne
Agriculture raisonnée

Les plus du domaine
Des vins superbes à un prix très attractif !

Les vins
Du Petit Chablis au 1er Cru, ce domaine propose des vins francs, équilibrés et apportant beaucoup de plaisir.

Vinification
Vendange mécanique, et utilisation de 2 pressoirs mécaniques, vinification traditionnelle. Ce domaine n'utilise pas de bois.