

Domaine des Genèves

CHABLIS 1ER CRU "MONT DE MILIEU"

Blanc - Premier Cru

Méthode d'agricultures :

HVE (Haute Valeur Environnementale)

Présentation

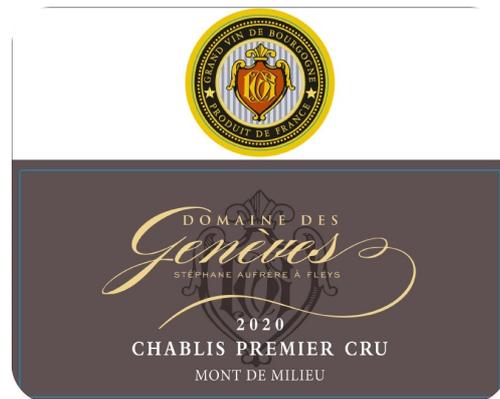
100% chardonnay

Vin produit sur une surface de 1 hectare 40.

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

Discret lors de sa jeunesse, il prend vite du gras et ses arômes se développent avec beaucoup d'ampleur. Dégusté jeune, il offre un nez de fruits exotiques teinté de minéralité, un bel équilibre entre rondeur et vivacité et une finale sur des arômes légèrement briochés.

Après quelques années de garde, vin harmonieux d'une belle complexité alliant raffinement et fraîcheur.



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.