DOMAINE
CHARLY NICOLLE
CHABLIS

Chablis
« Per Aspera »

Per aspera ad astra, « par des chemins ardus jusqu'aux étoiles »...
...un nom choisi pour évoquer le labeur des anciens, la lutte de la vigne pour s'épanouir, nos efforts pour l'y aider, et pour suggérer ce qu'a de merveilleux l'aboutissement de tout cela.
Issu de parcelles toutes situées sur la rive droite du Serein, la rivière qui traverse le chablisien, le Chablis Per Aspera se distingue par son équilibre et son caractère gourmand.

Identification du vin

Appellation : AOC Chablis
Aire de production : Bourgogne (département de l'Yonne), France
Couleur : Blanc
Cépage : Chardonnay

Vignoble

Provenance : Parcelles situées sur les communes de Chablis, Fleys, Béru et Chichée
Surface : 9,4 hectares
Sols : Argilo-calcaires sur kimmeridgien
Densité de plantation : 8 300 ceps par hectare
Age moyen des vignes : 30 ans

Vinification & élevage

Fermentation alcoolique : Maîtrise des températures (entre 16 et 18°C)
Fermentation malo-lactique : 100%
Contenants : Cuves inox (de 50 à 130 hectolitres) et fûts de chêne (demi muids de 500 litres)
Élevage : Sur lies, de 10 à 15 mois
Collage : Argile
Filtration : Tangentielle
Stabilisation tartrique : Gomme de cellulose

Descriptif

Jolie robe aux nuances d'or jaune, brillante et limpide. Les parfums enivrent de fleurs d'été, de fruité. Un caractère iodé d'huîtres et de coquillages. Un nez chablis plus authentique que jamais.

Température de service : 12°C
Maturité : Entre 3 et 5 ans

Domaine Charly Nicolle,
17 rue des Prés Girots,
89 800 Fleys - France

T. 09 54 94 40 83
contact@chablis-charlynicolle.com
www.chablis-charlynicolle.com