



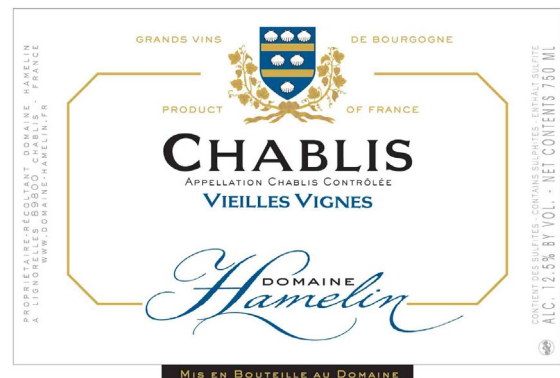
CHABLIS “VIEILLES VIGNES” 2024

Il est issu de quelques vignes âgées de 70 ans et plus. Le sol est généralement calcaire, pierre à chaux (Portlandien). C'est un vin ample, charnu et généreux, avec des arômes de minéralité et de fruits (tel que l'abricot).

Millésime 2024 : Hors norme, la météorologie 2024 a nécessité une veille constante, un travail acharné et des compromis jusqu'aux vendanges. Il

a fallu être agile et confiant, pour ne rien lâcher jusqu'aux derniers jours.

Les vins se caractérisent par une belle fraîcheur aromatique. Aux notes d'agrumes et de fruits blancs se mêlent de délicates notes florales. Leur bouche légèrement acidulée est particulièrement plaisante avec une finale saline et minérale très agréable.



* **Cépage :** Chardonnay

* **Géologie & Sols :** Marnes et calcaires argileux du Kimmeridgien.

* **Vignes :** 70 ans. 45hl / ha.

* **Teneur en alcool :** 12,50vol.

* **Vinification :** Vinification et élevage 90% en cuves inox et 10% en futs

* **Evolution :** à déguster à partir de 2026, une garde de 3 à 5 ans

* **Accord mets-vins :** 12-14°C. Foie gras, huîtres, fruits de mer, poissons, veau, langoustine, quenelles de poissons ...

*Notes de dégustation :

Robe : jaune clair avec reflets or-verts.

Nez : puissant avec des notes exotiques et de fruits jaunes.

Bouche : complexe, ronde, riche avec une belle structure et une fin de bouche toute en longueur.

DOMAINE
Hamelin