



## Chablis 2016

Alue; **Chablis**

Rypäle; **Chardonnay**

Alkoholi; 12,5 %

Väri; **vaalean kultainen väri**

Tuoksu; intensiivinen , valkoisia kukkia ja hedelmiä

Maku; **voimakas hedelmä joka tuo rikkaan makupaletin, kuiva, hyvät tasapainoiset hapot, kiva mineraalisuus, rikas ja raikas maku.**

Tarjoilulämpötila; 11-12 °C

Ruokasuositus; **Ravuille, Grillatulle kalalle, vaalealle lihalle ja vuohenjuustolle**

Gueguen tila on perustettu vuonna 2013.

Celine Gueguen Brochard on 13 vuoden ajan tehnyt töitä isänsä tilalla oppien viinin teon juurta jaksain. Hänen miehensä Domaine on tehnyt töitä muissa isoissa viinitaloissa, kunnes he rohkenivat perustaa oman viinitilan Celineen kotiseuduille Chablisin alueelle.

Huolimatta Chablisin haastavasta ja vaihtelevasta mikroilmastosta Gueguenit päättivät keskittyä orgaanisiin viineihin.

# CHABLIS

DOMAINE  
gueguen  
CELINE FREDERIC

Light, dry white wines famous for their  
minerality and crisp vivacity.



Pale gold colour. Directly extracted from the fruit, the tasting involves a powerful fruit expression and a rich aromatic variety. Intense nose with hints of ripe white fruit and flowers. The palate accommodates aromatic richness and freshness. Lingerin fruit finish



Bottle ageing : 4 - 5 years

Serving: 11°C - 12°C



Enjoy it with grilled fish or fish in sauce, grilled white meats or white meats in crem-based sauces and with goat cheeses

**Grape variety :** 100% Chardonnay

**Origin & Exposure:** Village of Chichée & Préhy, South East Exposure

**Soil:** Kimmeridgian clay and limestone

**Age of Vines :** 40 years

**Density of plantation:** 6 000 vines per Hectare

**Pruning:** Ecological, based on respect for the earth

## WINE MAKING

- Mechanical harvest
- Direct pressing, cold settling and yeast. Controlled fermentation temperature (16-18 ° C) for the tank
- Alcoholic fermentation and malolactic completed
- Maturing on fine lees from November to mid April.
- Collage and filtration before bottling.
- Thermoregulation allows fermentation at low temperature in order to develop the flavors. The wine is 100% stainless steel tanks to preserve freshness and fruitiness of the wine (about 10 months).
- Bottled by us at the Estate
- Alcohol : 12,5 %