



DOMAINE BARDET ET FILS

Chablis

Blanc, 2019



VIGNES

Origine du vin : Domaine

SITUATION

Vignes à Préhy et Courgis

TERROIR

Argilo-calcaire sur Kimméridgien

A LA VIGNE

Agriculture de conservation

Lutte raisonnée

Cépages : Chardonnay 100% - **Superficie du vignoble :** 9 ha - **Age moyen des vignes:** 26 ans

VINIFICATION & ÉLEVAGE

VINIFICATION

Pressurage des raisins à Préhy

Vinification en cuve inox à Noyers sur Serein

Fermentation alcoolique et malolactique à 100%

ELEVAGE

Elevage en cuve inox thermorégulées

Mise en bouteille au domaine 11 mois après les vendanges

Teneur en alcool : 12.5 % vol.

DÉGUSTATION & SERVICE

DÉGUSTATION

Potentiel de garde : 5 ans, 5 à 10 ans

SERVICE

12-13°C

ACCORDS METS-VINS

Fruits de mer, poissons de rivière comme la sandre, la truite ou le brochet, Viandes Blanches...

Date de création/reprise : 1991 - **Premier millésime :** 1994 -

Surface totale du domaine : 9ha

Pratiques respectueuses de l'environnement (avec ou sans label)

viticulture raisonnée et agriculture de conservation

SIRET : 38146897400013 - **N° de FDA :** 15062741364 - **Principaux marchés :** France, USA, Belgique

DOMAINE BARDET ET FILS

Caveau: 3,Route d'Avallon / Bureau: Ferme de la Borde, 89310

Noyers sur Serein

Tel. 0770974640 - vins.bardet@free.fr

vins.bardet.free.fr/fr/  

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération.



VINS DE
BOURGOGNE