



Révéler la personnalité de vins aux reflets cristallins...

Implanté sur les terres de Chablis, le Domaine Soupé fait naître des vins fins, riches et d'une fraîcheur unique.

Une vivacité exprimée comme une empreinte que l'on retrouve dans chacune des cuvées d'appellation Petit Chablis, Chablis, Chablis Premier Cru et Chablis Grand Cru, dont certaines élevées en fût de chêne pour davantage de complexité.

Elaborés avec rigueur & passion, nés de vignes où le respect du terroir et la maîtrise de la qualité sont primordiaux, les vins du Domaine Soupé vous invitent à un formidable voyage des sens.

CHABLIS GRAND CRU PREUSES

Exposée plein Ouest, la parcelle des Preuses capte les derniers rayons de soleil de chaque journée d'été qui, associée à un sol profond et Marneux, nous donne un vin frais d'une grande finesse. Sa robe jaune dorée est d'une brillance éclatante, le nez est puissant avec des notes boisées et légèrement toastées.

La bouche est franche avec une jolie tension.

C'est un vin équilibré, gras et complexe qui reflète son élevage sous bois tout en finesse. L'association de ce vin avec des produits fumés : saumon, magret de canard ou une aumônière de truite fumée, lui permettra d'exprimer tout son caractère. Un vin que l'on peut aussi oublier dans sa cave et qui saura vous le rendre !



NOTRE SAVOIR-FAIRE

Appellation : AOP CHABLIS GRAND CRU "PREUSES"

Millésime : 2020

Surface : 0,0926 ha

Sol : Situé sur la Rive Droite du serein / Exposition : OUEST.

Le haut de la parcelle est composé essentiellement d'argile brune et de colluvions du Portlandien (Calcaire du Barrois) puis des couches d'argiles ocre et de Kimméridgien (Marnes à Exogyra Virgula).

Encépagement : Mono cépage - Chardonnay sur Porte Greffe 41B

Densité de plantation : 7700 pieds/Ha

Age moyen : 16 à 19 ans

Taille : Guyot simple

Mode de culture : Culture de la vigne raisonnée avec travail et entretiens du sol mécaniques réguliers quand le terrain et le temps nous le permet.

Vendanges : Vendanges manuelles.

Les raisins sont récoltés sur la commune de Chablis. La parcelle est située en haut d'un grand versant à pente modérée à l'ouest de la colline des Grands Crus.

Vinification : Moût de raisin et issu de pressurage pneumatique, débourage enzymatique à 15°C pendant 24 h.

Fermentation alcoolique "avec levures sélectionnées" en cuves Inox à (20°C). La fin de la F.A et la fermentation malolactique systématique est faite en totalité à (20°C) dans un Demi-Muid de 500 L. Elevage : 6 mois en Demi-Muid de 500 L sur lies fines entre 12° et 14°C, collage 1 mois avant filtration si nécessaire, filtration légère et mise en bouteille.

Stockage : Bouteilles stockées dans notre chais climatisé à 15°C avant expédition

Date de disponibilité : nov-21

Température de service : 10° à 12°C

Durée de garde : 7 à 9 ans minimum

NOS COORDONNÉES

DOMAINE SOUPÉ

ZA des violettes

1 rue de la Paix- 89800 CHABLIS

www.domainesoupe.com