



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

C'est l'appellation symbolique de la minéralité et de la fraîcheur. Dégusté jeune, il est généreux et vif, en vieillissant il deviendra plus complexe gustativement avec des arômes de sous bois et/ou de silex.

Sa couleur est jaune limpide avec des reflets or blanc.

Un nez fin et complexe qui présente des arômes de fruits frais à chair jaunes. La bouche est cohérente avec le nez : équilibrée avec une fin de bouche marquée par une belle minéralité. Un vin qui se marie avec les viandes blanches, les poissons et les fruits de mer.

NOTRE SAVOIR-FAIRE

Appellation : AOP CHABLIS

Millésime : 2021

Surface : 10,46 ha

Sol : Exposition : SUD

Le sol est de type argilo-calcaire avec peut de profondeur.

Encépagement : Mono cépage - Chardonnay sur Porte Greffe 41B

Densité de plantation : 6200 pieds / Ha

Age moyen : 28 à 31 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 mécaniques.

Les raisins sont récoltés sur la commune de Fleys. Notre parcelle est située en bas d'un versant à faible pente juste en dessous de l'appellation 1er cru Mont de Milieu.

Vinification : Moût (jus de raisin) issu de pressurage pneumatique, débouillage par décantation statique à 14°C pendant 10 à 12 h. Fermentation alcoolique avec levures indigènes naturellement présentes sur le raisin en cuves Inox thermorégulées (20°C). Fermentation malolactique systématique avec les bactéries naturellement présentes dans le vin à (18°C), élevage : 6 mois sur lies fines en cuve Inox 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-22

Température de service : 10° à 12°C

Durée de garde : 5 à 7 ans

NOS COORDONNÉES

DOMAINE SOUPÉ

ZA des violettes

1 rue de la Paix- 89800 CHABLIS

www.domainesoupe.com