



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 PREMIER CRU MONTÉE DE TONNERRE

Premier cru emblématique du chablisien, le Premier Cru Montée de Tonnerre reste discret sur la jeunesse. Il commencera à se révéler à partir de 5 à 7 ans avec des notes salines et iodées. C'est à partir de 10 ans qu'il révélera tout son potentiel, plus complexe, plus volumineux et plus riche. C'est un "grand" Premier Cru. Sa couleur est jaune brillante avec des reflets or blanc. C'est un vin fin et élégant avec des notes de fruits frais à chair blanche et de fleurs d'acacia. Un vin riche qui présente une belle structure et qui garde une finale tout en fraîcheur. Idéal avec des crustacés, du poisson grillé ou en carpaccio (dorade Royale, saumon,...) ou une Bouchée à la Reine aux ris de veau.

NOTRE SAVOIR-FAIRE

Appellation : AOP CHABLIS 1er CRU MONTÉE DE TONNERRE

Millésime : 2019

Surface : 2,75 ha

Sol : Situé sur la rive Droite du Serein/ Exposition : OUEST

Le sol est constitué d'argile ocres (orange), de Kimméridgien (Marnes et calcaire à Exogyra Virgula) et des veines d'argiles grises en sous sol.

Encépagement : Mono cépage - Chardonnay sur Porte Greffe 41B

Densité de plantation : 6100 pieds / Ha

Age moyen : 60 à 63 ans

Taille : Guyot simple ou Double (en fonction de la vigueur du pied)

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. Ils proviennent de 2 parcelles au lieu-dit différents, faisant partie de l'aire d'appellation 1er Cru Montée de Tonnerre "1/3 proviennent du lieu-dit « COTE DE BRECHAIN » et 2/3 du lieu-dit « PIED D'ALOUP ».

Nos parcelles sont situées sur les hauteurs d'un grand versant à pente modérée de cette très belle appellation réputée pour sa minéralité et sa fraîcheur dûe au sous-sol composé de veines d'argile grises, qui reste frais l'été.

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

Fermentation alcoolique "avec levures sélectionnées" en cuves Inox thermo-régulées (20°C). Fermentation malolactique systématique (20°C), élevage : 6 mois 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-20

Température de service : 10° à 12°C

Durée de garde : 5 à 7 ans minimum

NOS COORDONNÉES

DOMAINE SOUPÉ

ZA des violettes

1 rue de la Paix- 89800 CHABLIS

www.domainesoupe.com