



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

LES DOYENNES

Issue d'une sélection de parcelles plantées par nos grand-parents, cette cuvée de Chablis est généreuse, ample et gourmande. Il se présente avec une robe jaune dorée d'une belle intensité.

Le nez est riche et présente des parfums de fruits jaunes « abricots légèrement confits ». La bouche est puissante et s'équilibre entre rondeur, fraîcheur et minéralité. Un vin à oser avec du boudin blanc, un rôti de porc aux pruneaux ou une salade périgourdine... des mets authentiques avec des accents de terroir.

NOTRE SAVOIR-FAIRE

Appellation : AOP CHABLIS

Millésime : 2018

Cuvée : LES DOYENNES

Surface : 1 ha

Sol : Le sol est argilo-calcaire en surface avec des veines de Kimméridgien (Marnes et calcaire à *Exogyra Virgula*) forment une terrasse à hauteur du village.

Encépagement : Mono cépage - Chardonnay sur Porte Greffe SO4

Densité de plantation : 5700 pieds / Ha

Age moyen : 36 à 39 ans

Taille : Guyot Double Éclaté

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 BÉRU situé à l'EST du chablisien. Ils sont issus d'une sélection de 3 parcelles plantées sur une avancée de terre (Terrasse) formées à hauteur du village à mi-versant entre le plateau argilo-calcaire et la plaine avec son argilo-limoneux.

Vinification : Moût (jus de raisin) issu de pressurage pneumatique, débouillage 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-19

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