



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 VAILLONS

C'est un Premier Cru solaire et flatteur à la fois. Exposées plein sud et plus éloignées de la vallée du Serein que nos 1ers crus rive droite, nos parcelles profitent d'un ensoleillement optimum sans être gênées par les courants d'air frais venant du Nord de l'appellation (Bassin Parisien). Une robe jaune dorée avec une brillance éclatante, un nez frais, gourmand et fruité qui présente des notes florales et végétales.

Ce vin riche et puissant, typique de l'appellation « Vaillons » offre avec des arômes de fruits jaunes. Rond et généreux, c'est un vin facile à boire avec une jolie longueur tout en présentant une belle tension en finale. A proposer avec des coquilles Saint Jacques ou des huîtres Belon.

NOTRE SAVOIR-FAIRE

Appellation : AOP CHABLIS 1er CRU VAILLONS

Millésime : 2020

Surface : 0,309 ha

Sol : Situé sur la Rive gauche du Serein / Exposition : Sud.

Le sol argilo-calcaire de profondeur moyenne et composé d'argile brune et de colluvions du Portlandien (Calcaire du Barrois).

Encépagement : Mono cépage - Chardonnay sur Porte Greffe 41B

Densité de plantation : 6100 pieds / Ha

Age moyen : 68 à 71 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. Notre parcelle se situe dans un fond de vallée au pied d'un versant à pente modérée au lieu-dit "Roncières" faisant partie de l'aire d'appellation du 1er Cru Vaillons.

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-21

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

