SELECTION CAVISTE
2304, Des Crécerelles, Laval (Québec) H7L 5V4
Commandes & facturation : **infocommande@bell.net**
Tel • 450.963.7401 **www.selectiocaviste.com**

Domaine de Feuillebois
Chablis
2024

Unités : 12 bouteilles par caisse
Format : 750ml
Statut : Disponible

Pays	France
Producteur	Domaine de Feuillebois
Appellation	Chablis
Région	Bourgogne
Couleur	Blanc
Intensité	N/D
Encépagement	Chardonnay
Viticulture	Conversion Biologique
Vinification	Pressurage long et lent dans un pressoir pneumatique. Fermentation en cuves inox. Élevage de 10 mois en fût de chêne français de 2011 (20 %) et en cuves inox sur lies fines. Filtration légère avant mise en bouteille. Fermentation malolactique partielle.
Sol	Argile et calcaire kimmeridgien. Couche arable très caillouteuse.
Élevage	Fût de chêne.
Âge moyen des vignes	70 ans
Ce qui le rend unique	Ce Chablis se distingue par l'engagement des frères Feuillebois à exprimer pleinement leur terroir, en s'éloignant du négoce pour signer leurs propres vins. Issu de vieilles vignes de 70 ans sur sols kimméridgiens, il allie une minéralité précise à une belle texture en bouche grâce à un élevage partiel en fût. Un équilibre réussi entre fraîcheur, profondeur et identité chablisienne.