

Situé dans le département de l'Yonne, le vignoble Chablisien longe une petite rivière, le Serein. La Famille Descombe compte aujourd'hui 21 parcelles disséminées dans le Chablisien, chacune d'elles vinifiée de manière indépendante afin d'être au plus près de l'expression du terroir.

Situated in the department of Yonne, the Chablis vineyard spreads along the Serein River. The Climats are spread between the right and left banks. The Descombe family has 21 different plots, each ones vinified separately to show their true identify and characteristics.

CHABLIS 2024

Les Oiseaux



TERROIR

Sol caillouteux, argilo-calcaire, riche en kimméridgien.
Climat continental et rigoureux avec un mois de juillet sec et chaud.
Chardonnay 100%.

VINIFICATION

Tri strict de la vendange à l'arrivée en cave.
Le pressurage se fait à l'aide de pressoirs pneumatiques (très basse pression de pressurage) afin d'éviter tout risque d'altération de la qualité. Un débourage statique est réalisé pendant 24 à 48h. Les fermentations sont réalisées spontanément (levures indigènes) en cuve inox thermo régulées. Fermentation malolactique. Elevage sur lies fines pendant 18 mois.

DÉGUSTATION

ROBE : Jaune d'or.

NEZ : Un nez expressif, floral avec une pointe de fruits blancs (pomme, poire).

BOUCHE : Notes minérales et acidulés, belle structure.

ACCORDS METS & VINS : Plateau de fruits de mer, huîtres, fromages de chèvre et de brebis.

TEMPÉRATURE DE SERVICE :
11 - 13°C

TERROIR

Stony, clay-limestone soil, rich with Kimmeridgian grounds elements.
Continental climate with a hot and dry month of July.
Chardonnay 100%.

VINIFICATION

Strict sorting of the grapes. Pressing in a pneumatic wine-press, with a very low pressure to avoid any risk of alteration. Then, a static must settling at cold temperature during 24 to 48 hours. Spontaneously fermented (indigenous yeasts) in stainless steel tank under temperature controlled. Malolactic done. Then, ageing on fine lees for 18 months.

TASTING NOTES

COLOUR : Golden color.

NOSE : Expressive, floral, with a hint of white fruits (apple, pear).

PALATE : Mineral and citrus notes, balanced by its roundness and fineness.

FOOD MATCHES : Sea food, oysters, fish, goat and ewe cheese.

SERVICE TEMPERATURE :
11 - 13°C