Clement Lavallee
Vigneron



Région:	Bourgogne
Appellation:	Chablis
Nom de la cuvée	"Les Ardillers"
Cépage:	100% Chardonnay
Surface:	1.60 ha
Production:	3106 Bouteilles. 100 Magnums. 12 Jéroboams. 2 Matusalems
Millésime:	2021
Alcool:	12.8%
Age de la vigne:	40 - 45 ans
Exposition:	Légère pente exposée à l'est
Géologie:	Vigne implantée sur un sol très argileux. lui même installé sur d'importantes et nombreuses dalles calcaires.

ELABORATION:

Cuture: Raisonnée. sans insecticides et sans herbicides.

Vinification: Pressurage pneumatique - sélection des jus - débourbage par gravité
FA indigène - FML naturelle en fût et en cuve - Elevage de 11 mois en fûts de 1 à 5 vins pour 50% de la production et 50% sur lies en cuve inox - après assemblage. élevage en cuve inox 8 mois supplémentaires.
Pas de filtration. ni de collage - limitation de tous les pompages. la gravitée est privilégiée

16 route de Champs - 89530 St Bris le Vineux
domaine.clement.lavallee@gmail.com - 06 60 42 29 34