

L&C POITOUT

VIN DE CHABLIS



Pour rencontrer les Vins de Chablis L&C Poitout
et leurs élaborateurs, Catherine et Louis :

3 rue Laffitte - 89800 CHABLIS
Tél. : +33 (0)9 79 616 216
E-mail : contact@lc-poitout.fr
www.lc-poitout.fr

L&C POITOUT S.A.S. au capital de 10 000,00 €
SIRET 799 354 550 00011 - RCS Auxerre

BIENOMMÉE (2013)

L'APPELLATION

Chablis

Le Chablis de L&C POITOUT s'étend sur 10 hectares sur les villages de Maligny (Les Châtillons, Pierrette, Les Chaumes), Villy (Vaudat, Vau Martin), Lignorelles (Conroy, Vau Prin) et Fleys (Plaine de Serre, Sous Plaine de Serre, Les Ardiats). Chacun des lieux-dits cités possède des caractéristiques tout à fait particulières, des vignes d'âges différents, et sont vinifiés séparément.

LA VIE DE LA VIGNE

La cuvée BIENOMMÉE Chablis (2013) est issue de la parcelle « Vaudat » située à Villy. C'est un terroir réputé par les anciens pour être très qualitatif.

Les vignes y ont été plantées en 1987 et 1988. Elles y bénéficient d'une exposition Est sur une terre à petits cailloux, assurant ainsi minéralité et fraîcheur.

LA VIE EN CUVERIE

BIENOMMÉE a été récolté le 7 octobre 2013.

Il s'en est suivi un débourbage statique jusqu'à l'obtention d'une turbidité optimale.

La fermentation alcoolique a été rapide et la fermentation malolactique est complète.

Il a été élevé en cuves thermorégulées dans le Domaine de Louis et Catherine à Fleys.

Comme tous les vins du Domaine Poitout, il est élevé sans fût afin de mettre en avant uniquement les valeurs de son terroir.

Il a été mis en bouteille à la propriété le 16 avril 2014.

Le Millésime 2013 est limité à 3 000 bouteilles.

LA DESTINATION

BIENOMMÉE présente une personnalité dense et structurée, au nez flatteur. La mirabelle, le miel d'acacia, la citronnelle, la bergamote s'avancent, puis préparent le palais à une dimension minérale. La bouche est charnue et dense en attaque avec du gras, de la chaleur et une voluptueuse rondeur. Un Chablis annonciateur de la typicité de la Maison.

L'AVIS DE LOUIS ET CATHERINE

C'est un Chablis à associer avec des huîtres, tourteaux, gambas et autres fruits de mer ou bien sûr à des fromages régionaux comme le chaource et le soumaintrain...

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ,
À CONSOMMER AVEC MODÉRATION.