



CHABLIS 1^{er} Cru Butteaux

La robe est jaune avec de légers reflets or. Le nez encore fermé, reste discret. La bouche est carrée mais sans austérité. Elle se caractérise surtout par sa puissance et son côté massif qui laisse présager un beau potentiel de garde.

AOC : Chablis 1^{er} Cru Butteaux

Millésime : 2019

Surface : 0 Ha 45 a

Sol : Kimméridgien (argilo-calcaire)

Encépagement : Mono cépage - Chardonnay

Densité : 6800 pieds/Ha

Age moyen : 40 ans

Mode de culture : Haute Valeur Environnementale niveau 3.

Vendanges : Mécaniques

Vinification : Elevage sur lies en cuves inox pendant 12 mois. Utilisation de levures indigènes.

Température de service : 10 à 12°C

A consommer : 1 à 8 ans

DOMAINE
Dupré

Domaine DUPRE

89 800 COURGIS - France

Tél. +33 (0)3 86 41 45 33

Email : earlbeaumonts@wanadoo.fr

www.domaine-dupre.fr