



Producteur : Isabelle et Denis Pommier

Couleur : Blanc

Unité : 6

Format : 750ml

Prix : 56.25 \$

Appellation : Chablis

Type de produit : Vins

Pays : France

Région viticole : Bourgogne

Nom du propriétaire : Isabelle et Denis Pommier

Géologie du sol : Calcaire-argileux

Encépagement : Chardonnay (100%)

Vinification : Débourageage statique pendant 24 heures.

Fermentation alcoolique et malolactique spontanées en cuves inox thermorégulées. Soutirage après fermentation malolactique. Léger collage à la colle de poisson.

Accord vin et mets : Huitres, Saint Jacques à l'unilatéral ou poissons en ceviche

Le domaine :

C'est en 1990 que Denis Pommier reprend les deux hectares de vignes des grands-parents. Trente ans plus tard, ce domaine en culture bio couvre 14 hectares en Petit Chablis et Chablis, incluant trois premiers crus, ainsi qu'une parcelle de pinot noir. Ici, c'est le terroir qui dicte le mode de vinification, parfois en barriques mais plus souvent en cuves. Les élevages sur lies fines se prolongent pour gagner en volume et complexité, ce qui permet notamment de réduire les doses de soufre. Domaine en culture bio, travail en levures indigènes, élevage sur lies fines.