

**Domaine Christine, Elodie et Patrick CHALMEAU**

76 Rue du Ruisseau  
89530 Chitry

Tél : 03.86.41.43.71  
www.chalmeau-chitry.com  
contact@chalmeau-chitry.fr

**Facebook** : @chalmeauchitry  
**Instagram** : @domaine\_elodie\_chalmeau



## CHABLIS 2022

**Couleur** : Blanc  
**Millésime** : 2022  
**Cépage** : 100 % Chardonnay

**Age moyen des vignes** : 30 ans  
**Densité pied/hectare** : 7 000  
**Nature du sol** : Argilo-calcaire  
**Rendement (hl/ha)** : 60 hl/ha  
**Mode vendange** : Mécanique  
**Vinification et élevage** : Traditionnelle en cuves inox

**Nombre de bouteilles produites** : 15 000 bouteilles  
**Superficie exploitée** : 2 ha 20 a  
**Superficie de l'exploitation** : 20 hectares

Robe jaune pâle aux reflets or et blanc. Le nez est fin et complexe avec des notes minérales, de fruits jaunes frais et d'agrumes (orange/pamplemousse).

La bouche est ample, riche avec un bel équilibre acide. La finale est sur les agrumes et le minéral typique de ce terroir.

A déguster sur un plateau de fruits de mer ou saumon sauce hollandaise !!