AB ORIGINE FIDELIS

BUISSON-CHARLES

Louis Essa

MEURSAULT - FRANCE

CHABLIS
PREMIER CRU
A gauche du Serein

Le domaine produit du Chablis depuis le millésime 2012 car passionné par les terroirs il avait à cœur de vinifier des raisins issus des meilleurs crus du nord de la Bourgogne. Une manière affirmée d'exprimer son goût pour les vins ayant de l'énergie et de la nervosité tout en conservant concentration et complexité.

Pour se faire il se fournit en raisins récoltés à la main et cultivera de manière biologique sur Les premiers suivants : Beauroy, Vau de Vey, Montmains, Côte de Léchet et Lys. Tous issus de la rive gauche du Serein, le petit cours d'eau qui sépare en deux entités les crus chablisiens.

De l'ensemble de ses raisins nous ne produisons qu'une seule cuvée qui se nomme naturellement : À Gauche du Serein.

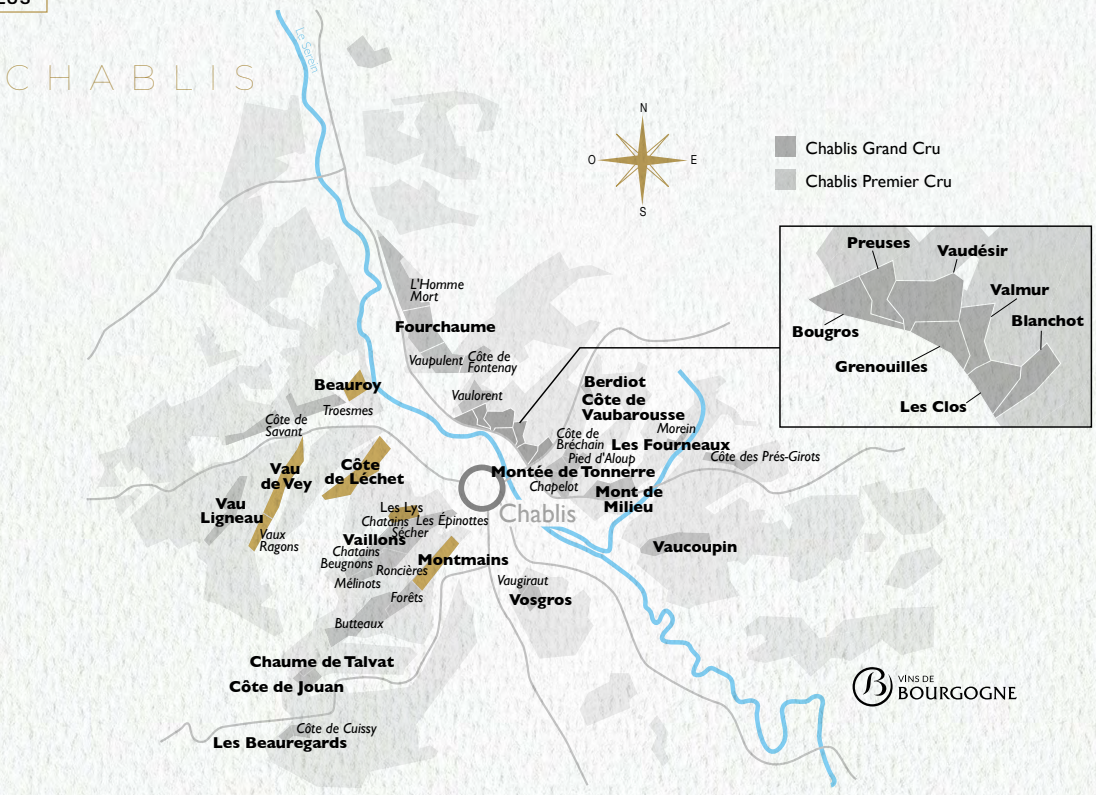
Nous en produisons en moyenne 3000 bouteilles par millésime. Une fermentation douce et sur lies nous permet d'affiner sa matière. Pour respecter son identité chablisienne, ce vin est élevé dans de vieux fûts pour ne pas le marquer, pendant une durée de 20 mois.

EN SAVOIR PLUS



CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

- Achats de raisins
- Âge moyen 35 ans
- Culture organique
  8 mois enherbement par an
- Taille guyot
- Double ébourgeonnage de printemps
  4 mois labours par an
- 40 50 hl/ha
- Vendanges manuelles avec tri des raisins sur table dans la parcelle
- Pressurage en raisins entiers
  Débourbage statique
- Vinification et Elevage dans des fûts de 3 à 7 ans sans aucun bois neufs
- Fermentation en levures indigènes
  12 mois en fût
  6 à 8 mois en cuve
- Mise en bouteille sans collage et sans filtration



DOMAINE BUISSON-CHARLES

23 Rue de la Velle - 21190 Meursault - France - Tél. +33 (0)3 80 21 22 32 - domaine@buisson-charles.com - www.buisson-charles.com

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