



RÉGNARD

Fondée en 1860

« Parce que les plus grands vins se suffisent à eux mêmes »

Nous vinifions chaque vin le plus naturellement possible dans le respect de la typicité du terroir.

CHABLIS “SAINT-PIERRE” 2018

L'APPELLATION

Des vins marqués par la minéralité apportée par le sol kimméridgien. Le nez présente des arômes bien marqués par le Chardonnay avec des notes citronnées ou encore briochées. En bouche, gras et minéralité font merveille.

MILLESIME

Après un début d'année pluvieux, le printemps a été estival avec un ensoleillement au dessus des normales et des pluies très rares. La tendance s'est poursuivie avant les vendanges avec un été chaud et très sec, de quoi permettre aux raisins de bien terminer leur maturation.

NOTRE TRAVAIL

Vendanges manuelles, puis lentes fermentations alcoolique et malolactique en cuves inox thermorégulées. Les vins sont clarifiés et ensuite élevés en bouteilles.

DEGUSTATION

Robe claire et limpide aux reflets brillants. Nez expressif dévoilant des arômes de fruits frais (pomme verte) et de fleurs blanches. Bouche marquée par une belle matière rehaussée de notes minérales. Finale d'une belle longueur, gourmande avec une pointe de vivacité.

Chablis

Situation : Chablis et les 19 autres communes environnantes

Superficie : 3500 hectares

Sols : kimméridgiens

Cépage : Chardonnay

Grand vignoble avec des expositions différentes selon les communes. Chablis a au moins deux éléments fédérateurs : son sol et le caractère pentu du vignoble.

Le sol, argilo-calcaire du kimméridgien donne des vins vifs, nerveux avec des notes minérales. L'inclinaison du vignoble favorise l'exposition au soleil sans un besoin important en eau.



RÉGNARD
Chablis