

# Chablis, 2018

## Domaine des HÂTES

### Contact

Domaine des HÂTES  
5 chemin des Hâtes 89800 MALIGNY  
+33 (0)6 73 67 33 47  
pierrick@domainedeshates.fr

Les 28 ha de ce domaine familial situé à Maligny se partagent entre les appellations Petit Chablis, Chablis et Chablis 1<sup>er</sup> Cru L'Homme Mort. Les parcelles sont travaillées en lutte raisonnée, dans le souci du respect de l'environnement. Le domaine a débuté la production en bouteilles avec le millésime 2010.

**Sol** : sols superficiels argilo-calcaires, très riches en petits cailloux.

**Viticulture** : 14,5ha en coteaux exposés sud, sud-est. Lutte raisonnée, pas de désherbage chimique, entretien mécanique des sols. Réduction de doses phytosanitaires, traitement sans CMR. Rendement maîtrisé par une fertilisation raisonnée, une taille courte et l'ébourgeonnage.

**Age moyen des vignes** : 25 ans.

**Vinification** : début des vendanges le 4 septembre. Pressurage, débourbage à froid 24h, fermentation alcoolique avec des levures sélectionnées en cuves inox thermorégulées sans dépasser 22°C, fermentation malolactique avec les bactéries indigènes.

**Elevage** : 12 mois sur lies en cuves inox thermorégulées.

**Potentiel de garde** : 5 ans.

