

Chablis, 2019

Domaine Camille et Laurent SCHALLER

Contact

20 Grande Rue de Chablis

89800 PREHY

+33 (0) 3 86 41 41 88

domaine@chablis-schaller.com

www.chablis-schaller.com

Le domaine Camille & Laurent Schaller est implanté à Préhy. Laurent et son fils Camille cultivent près de 18ha en lutte raisonnée. C'est en 2014, après l'arrivée de Camille, qu'ils commencent la vinification et la commercialisation de leurs propres vins. Le domaine élabore 5 cuvées : Petit Chablis, Chablis Vieilles Vignes, Chablis Premier Cru Vaucoupin et Chablis Premier Cru Vau de Vey.

Sol : argilo-calcaire, Kimméridgien.

Surface : 18 hectares.

Viticulture : lutte raisonnée, travail des sols et désherbage mécanique (pas d'emploi d'herbicides). Ebourgeonnage et palissage soigné. Parcelles exposées sud-est.

Age moyen des vignes : 30 ans.

Vinification : après pressurage à basse pression, débourbage statique pendant 12 à 24h. Fermentations alcoolique et malolactique en cuves inox thermorégulées. Collage et filtration légère avant mise en bouteille.

Élevage : 10 mois sur lies fines en cuves inox.

Potentiel de garde : 5 ans.

