



\_\_\_\_ DOMAINE SYLVAIN MOSNIER \_\_\_\_  
AOP Chablis

> **Cépage(s)**  
100 % Chardonnay

> **Degré d'alcool**  
13 % Vol.

> **Superficie du Vignoble**  
14 ha

< **Production**  
6500 bouteilles.

> **Vinification**  
*Vendanges mécaniques. Pressurage pneumatique et descente des jus par gravité en cuve émail ou inox thermo régulées.*

< **Elevage**

*Élevé sur lies fines. Au printemps, un léger collage à la bentonite uniquement pour assurer la stabilité des protéines. Début mai, passage au froid et filtration minimum. Mise en bouteille fin juillet.*

< **Accords Culinaires**

*Apéritif, Saint-Pierre au beurre d'orange, volaille...*

< **Conservation**

*S'apprécie dans sa jeunesse avec un passage en carafe d'une heure. Jusqu'à 10 ans*

< **Service**

*Servir à 10°C*



75 cl