



Fiche Technique

Domaine Vincent Wengier



Petit Chablis



Le domaine Vincent Wengier exploite 28 ha de vignes. Depuis 2023 le domaine est certifié AGRICULTURE BIOLOGIQUE. Toutes les parcelles sont désherbées mécaniquement 4 à 5 fois par an. Le domaine Vincent Wengier a également la certification HVE (haute valeur environnementale). C'est une certification agro-environnementale, en faveur du développement de la faune et de la flore autour du vignoble. Cela favorise un meilleur équilibre du milieu.



Les sols sont argilo-calcaires, les sous sol sont bien entendu du Kimméridgien, qui ont fait la célébrité de Chablis. Les vignes sont conduites en rang étroit, typique de la région de Bourgogne. Le désherbage est exclusivement mécanique. Débourage rigoureux, la fermentation alcoolique lente. Fermentation Malo lactique. Elevage en cuves inox thermo-régulées sur lies fines.



100% Chardonnay

Robe : Jaune pâle aux reflets tirant sur le vert.



Nez : Le nez frais et vif est très invitant aux notes de fleurs blanches et de prairie.

Dégustation : La bouche est d'un style charmeur. Il est noble, agréable à la dégustation, sur la fraîcheur presque iodée.



Idéal en terrasse, à l'apéritif ou avec tout type de poisson grillé. Un plaisir à tout moment.

Potentiel de garde : environ 4 ans.

Fiche Technique

Domaine Vincent Wengier



Petit Chablis



Le domaine Vincent Wengier exploite 28 ha de vignes.

Depuis 2023 le domaine est certifié AGRICULTURE BIOLOGIQUE.

Toutes les parcelles sont désherbées mécaniquement 4 à 5 fois par an. Le domaine Vincent Wengier a également la certification HVE (haute valeur environnementale). C'est une certification agro-environnementale, en faveur du développement de la faune et de la flore autour du vignoble. Cela favorise un meilleur équilibre du milieu.



Les sols sont argilo-calcaires, les sous sol sont bien entendu du Kimméridgien, qui ont fait la célébrité de Chablis. Les vignes sont conduites en rang étroit, typique de la région de Bourgogne. Le désherbage est exclusivement mécanique. Superficie : 10 ha Rendement : 60 hl/ha Age moyen des vignes : 40 ans. Débourage rigoureux, la fermentation alcoolique lente. Fermentation Malo lactique. Elevage en cuves inox thermo-régulées sur lies fines.



100% Chardonnay

Robe : Jaune pâle aux reflets tirant sur le vert.



Nez : Le nez est typique du Chablisien, enjôleur, aux notes de fleurs blanches, de pierre à fusils et de tilleul.



Dégustation : La bouche offre d'une superbe tension. Elle a cette sensation de "reviens-y" avec sa pointe saline et ses délicates notes de citron.

idéal sur tout type de carpaccio, de sushi, de ceviche ou une belle salade composée.

Potentiel de garde : environ 6 ans.



Fiche Technique

Domaine Vincent Wengier



Chablis 1er Cru Vaillons



Le domaine Vincent Wengier exploite 28 ha de vignes.

Depuis 2023 le domaine est certifié AGRICULTURE BIOLOGIQUE.

Toutes les parcelles sont désherbées mécaniquement 4 à 5 fois par an. Le domaine Vincent Wengier a également la certification HVE (haute valeur environnementale). C'est une certification agro-environnementale, en faveur du développement de la faune et de la flore autour du vignoble. Cela favorise un meilleur équilibre du milieu.



Nom de climat de Chablis Premier Cru tirant son nom latin valis, signifiant petite vallée. Avec son exposition sud-est, Vaillons profite surtout du soleil en matinée. Son sol peu profond permet aux raisins de murir rapidement. Côté sous-sol, on retrouve une forte concentration des calcaires kimméridgiens. Débourage rigoureux, la fermentation alcoolique lente. Fermentation Malo lactique. Elevage en cuves inox thermo-régulées sur lies fines. Quelques remontages pour remettre les lies en suspensions durant l'élevage.



100% Chardonnay

Robe : Couleur jaune or.



Nez : Le nez présente les plus belles caractéristiques du vignoble : des fleurs blanches, une pointe citronnée et le silex.

Dégustation : La bouche est ronde et enveloppante d'un style charmeur ! La générosité de ce 1er cru est balancée par une superbe fraîcheur (pierre à fusils).



Idéal avec de beaux poissons : Saint Pierre, Barbue, Turbot simplement présentés avec un filet d'huile d'olive vierge.

Potentiel de garde : environ 10 ans.

