

## CHABLIS Les Ouches - Domaine Bersan

<b>Pays:</b>	France
<b>Région:</b>	Bourgogne
<b>Appellation:</b>	Chablis
<b>Année:</b>	2010
<b>Cépages:</b>	100 % Chardonnay
<b>Degré d'alcool:</b>	12.5 %
<b>Température de service:</b>	10-12°C
<b>A conseiller avec:</b>	fruits de mer, escargots, fromage de chèvre, gruyère

**Description:** La famille Bersan est installée à Saint-Bris depuis de nombreuses générations et entretient la tradition tout en ne négligeant pas les bénéfices apportés par l'évolution des techniques. C'est pourquoi la totalité de la récolte des 40 hectares exploités est vinifiée dans un chai moderne alliant l'hygiène et la simplicité du travail. L'acier inoxydable et le bois neuf (pour certains vins) sont utilisés. Les vins, une fois embouteillés sont entreposés pour vieillissement au centre du village, dans les caves voûtées du XI<sup>ème</sup> et XII<sup>ème</sup> siècle, caves reliées à un réseau de souterrains. La visite de ces caves est une des grandes attractions touristiques de la région. Le vignoble du domaine est composé de deux tiers de vins blancs (27 ha) et d'un tiers de vins rouges et rosés (13 ha). Ce vin a un nez d'une belle intensité, oscillant entre la pomme verte et des notes florales entre le chèvrefeuille et le tilleul. Après aération, le terroir parle avec des senteurs typiques de pierre à fusil et d'iode. La bouche est aussi gaie, tonique mais souple. Belle acidité tonique sans excès.

