

# Olivier Morin

## Chablis



Blanc



200m



100% Chardonnay



prêt à boire



Semi-continental



12,5°



Marnes argilo-calcaires du portlandien  
(Jurasique supérieur)

Olivier Morin

### Vinification élevage

Sans Intrants (levures spontanées pour la fermentation alcoolique et bactéries lactiques spontanées pour la fermentation malolactique) dans le respect du millésime (sans correction de l'acidité). Souffre à dose homéopathique. Réception de vendange par tapis à bandes dans un pressoir pneumatique. Des rendements raisonnables et un état sanitaire parfait nous permettent de récolter à maturité aboutie. Fermentation alcoolique et malolactique en fûts de 600 litres et cuves inox. Utilisation des lies de levures pour un élevage de 13 à 18 mois. Stabilisation naturelle du vin en gros volume. Le principe de base est de laisser du temps au temps.

### Dégustation

Nez intense aux arômes de fleurs blanches. Bouche minérale, fraîche et élégante, boisé imperceptible. Grand équilibre. Prêt à boire

### Accord mets-vins

Produits de la mer, viandes blanches, fromages de Bourgogne