



# DOMAINE VERRET

## Chablis Premier Cru Beauroy Blanc, 2020



### VIGNES

**Origine du vin :** Domaine

#### SITUATION

coteaux exposés sud, sud-est

#### TERROIR

calcaire kimmeridgien sur la commune de Beine

#### A LA VIGNE

travail du sol par labours ou simple grattage superficiel, culture conventionnelle, vendanges mécaniques

**Cépages :** Chardonnay 100% - **Superficie du vignoble :** 5.50 ha - **Age moyen des vignes:** 30 ans

### VINIFICATION & ÉLEVAGE

#### VINIFICATION

pressurage directe, débordage et fermentation lente à froid en cuve inox

#### ELEVAGE

30 % d'élevage en fut de chêne -futs de 3 à 10 ans- pendant 11 mois.

70 % en cuve inox

puis assemblage avant mise en bouteille après 6 à 10 mois.

**Teneur en alcool :** 13 % vol.

### DÉGUSTATION & SERVICE

**Potentiel de garde :** 3 à 5 ans, 5 à 10 ans

### NOTRE ENTREPRISE

L'histoire de la famille Verret remonte à 1750. Génération après génération, la passion et l'amour de nos terroirs sont toujours intacts. Née de l'équilibre du fruit, de climats exceptionnels, de l'attention portée aux vignes et d'un savoir faire séculaire, notre gamme est empreinte des caractéristiques propres aux Grands Vins de Bourgogne : élégance, complexité et richesse. Depuis 1958, la totalité de la production est embouteillée au Domaine. Bruno Verret gère aujourd'hui l'exploitation épaulé de 22 employés. Le Domaine s'étend sur 66 ha et produit les appellations Saint-Bris, Irancy, Bourgogne Côtes d'Auxerre, Bourgogne Aligoté, Coteaux Bourguignons, Crémant de Bourgogne et Chablis.

**Surface totale du domaine :** 66,00ha

**N° de FDA :** 15191855452 - **Principaux marchés :** France,USA,Royaume-Uni,Norvège,Belgique

DOMAINE VERRET  
14 Route de Champs, 89530 SAINT BRIS  
Tel. 03 86 53 31 81 - dverret@domaineverret  
domaineverret.com  

  
VINS DE  
**BOURGOGNE**

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération.