



# CHARLES HUGOT

## Chablis “La Forêt”

### Chablis “La Forêt”

Un vin ample, précis, à la texture veloutée, exprimant pleinement la minéralité de cette parcelle emblématique.

### GÉOLOGIE

La parcelle de La Forêt repose sur un sol peu profond issu du Kimméridgien, où alternent marnes grises et bancs de calcaire truffés de fossiles d'Exogyra virgula. Ce sous-sol riche et structuré confère au vin tension, droiture et une minéralité ciselée.

### VITICULTURE

La parcelle est conduite en culture biologique. Les sols sont entretenus par des labours réguliers, favorisant la vie microbienne, l'aération et l'enracinement profond.

### VINIFICATION

Pressurage pneumatique doux, débordage 12 à 24 h vers 15 °C. Fermentation alcoolique en levures indigènes en cuve inox. Fermentation malolactique systématique. Élevage associant un tiers de fûts apportant complexité et ampleur et deux tiers de cuve inox pour préserver pureté et minéralité. Collage si nécessaire, filtration légère, mise en bouteilles.

### DÉGUSTATION

Vin vif et généreux dans ses premières années : fleurs blanches, agrumes, ananas, finale silex. Après 10 ans : notes de pierre à fusil, coquille d'huître, sous-bois. Garde possible jusqu'à 20 ans.

ACCORDS METS-VIN Gougères, charcuterie fine, terrine de poisson, fruits de mer, viande blanche, fromage de chèvre sec.



Domaine Charles Hugot

12 Chemin de casse bouteille - 89800 BEINE

[c@chablis-charles-hugot.fr](mailto:c@chablis-charles-hugot.fr) | [chablis-charles-hugot.fr](http://chablis-charles-hugot.fr)

