DOMAINE DE LA TOUR

Grands vins de Chablis
Bourgogne

L'héritage de quatre générations de vignerons

Héritage de 200 ans d'histoire de la famille Chalmeau, le Domaine de la Tour est issu d'une longue tradition de culture de la vigne.
Le Domaine a été fondé en 1820, avec une cinquantaine d'ares sur la commune de Chitry (89530). En 1960, trois hectares de premier cru en Monts-Mains, Côte-de-Cuissy et Côte-de-Jouan viennent alors agrandir le Domaine. En 1992, Renato Fabrici reprend la direction du Domaine. C'est à cette époque qu'il prendra le nom de "Domaine de la Tour" en référence à la tour de l'église de Chitry. La pérennité du Domaine est aujourd'hui assurée par son fils, Vincent.

© BIVB / Sébastien Boulard

Nous recherchons l'excellence

Tes terroirs et la vigne sont au cœur de notre philosophie : aller toujours plus loin dans la recherche de l'expression des terroirs et rester à l'écoute de la vigne. Dans une logique de respect de l'environnement, nous avons supprimé l'utilisation de produits chimiques dans le sol. Le travail mécanique du sol avec les méthodes traditionnelles (sevrage, griffage, labour…) oblige la vigne à s'enraciner en profondeur, et à puiser dans le sol toute la typicité du terroir Chablisien. En ce qui concerne la lutte contre les maladies, nous pratiquons la lutte raisonnée, ce qui nous permet également de préserver notre environnement.

Aucun produits ni engrais chimiques n'est utilisé dans nos sols.
Nous vinifions nos vins de manière traditionnelle tout en utilisant les moyens techniques modernes (cuves inox thermo régulées, levures sélectionnées) afin de faire s'exprimer le terroir spécifique de chacun de nos vins.

Les vins du Domaine de la Tour

APPELLATIONS CHABLIS :

• **Chablis 1er Cru Monts-Mains** : Robe brillante, sur des reflets jaunes dorées. Complexité et finesse au nez, Notes de roses et de fruits blancs. Bouche concentrée et riche tout en gardant beaucoup de finesse.
• **Chablis 1er Cru Côte-de-Cuissy** : Maturité et complexité. Le nez s'exprime sur des notes florales. On retrouve cette richesse et finesse en bouche, belle longueur minérale.
• **Chablis 1er Cru Côte-de-Jouan** : Robe jaune dorée. Jeunesse avec l'aplomb du 1er cru. Nez floral et épicé, Bouche droite, minérale, finesse longue et saline.
• **Chablis** : Légers reflets jaune pâle, limpide. Vin sur le fruit mur à chair blanche, expressif et riche. L'attaque est ronde, la bouche enveloppante, finissant sur une sensation de fraicheur et de minéralité, belle longueur.
• **Petit Chablis** : Robe pale et brillante. Le nez s'exprime sur des arômes d'agrumes, sensation acidulée agréable. La bouche est droite, fine, avec une jolie tension en finale.

APPELLATIONS BOURGOGNE :

• **Bourgogne Chitry *Blanc*** : Robe brillante, pale. Au nez, notes de fruits exotiques et fleurs blanches. Bouche ample, enveloppante, finissant sur une touche de fraicheur et de minéralité.
• **Bourgogne Aligoté** : Robe pâle, brillante. Nez frais, floral. Joli vin sur la gourmandise associé sur une touche de minéralité.

Domaine de la Tour - 3, Route De Montfort - 89800 LIGNORELLES
TÉL. +33 (0)3 86 47 55 68 - www.ledomainedelatour.eu
Capital social 21 000 € - RCS Auxerre : 347594160 - TVA FR94347594160 - Accises FR095550E0007 - APE 0121Z