



Domaine RACE DENIS

Domaine Familiale, 4ème génération travaillant dans le respect du terroir en culture raisonnée.

Le domaine possède 18 Hectares, divisés en 4 appellations : Petit Chablis, Chablis, Chablis 1er Cru et Chablis Grand Cru.

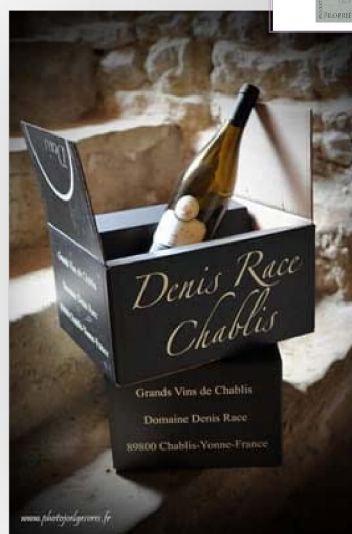
Denis et sa femme Laurence ont commencé à produire en bouteille à partir de 1979, et c'est maintenant Claire 35 ans et Marine 27 ans qui reprennent fièrement le flambeau, en gardant la vinification traditionnelle enseignée par leur père. Claire est à la vinification et aux travaux de la vigne et Marine aux tâches administratives et également aux travaux de la vigne.

Depuis 1985, le domaine vendange mécaniquement.

Quelques jours après la récolte commence la première fermentation alcoolique suivi de la fermentation malolactique qui dure plusieurs semaines avec un suivi des températures régulier. Cette transformation permet d'obtenir des vins plus doux et plus gras. C'est une étape indispensable de la vinification.

L'élevage durera environ 9 à 10 mois durant lesquels le vin sera collé, passé au froid, filtré puis mis en bouteilles.

Le domaine a commencé à commercialiser leur vin en bouteille en 1979 avec environ 2000 bouteilles par an. Aujourd'hui, ils sont à environ 90 000 bouteilles par an, réparties de moitié sur l'export et la vente à la propriété.





Domaine RACE DENIS

Les Vins Blancs

Petit chablis

Chablis

Chablis 1er cru Montmains

Chablis 1er cru Vaillons

Chablis Grand Cru Blanchot