

Chablis 1^{er} Cru "Butteaux" 2021



Cépage : Chardonnay.

Géologie & Sols : Rive gauche du Serein.
Marnes et calcaires argileux du kimmeridgien.

Vignes : 38 ans. 0.58 ha. 27 hl / ha. Guyot double.

Vinification : Vinification et élevage 100% en fûts de
chêne (de 2 à 10 ans)

Analyse :

Alcool:	12,78 vol.
Ac. Totale:	4,35 g/l.
Sucres:	2,2 g/l.
pH :	3,32

Evolution : à déguster à partir de 2022. Apogée 2029.

Accords mets-vins : 11-13°C. Fruits de mer,
poissons (rouget, sole), agneau.

Dégustation :

Robe jaune dorée.

Le nez est puissant sur les fruits jaunes frais, l'abricot prédomine.

La bouche est riche avec un bel équilibre acide. On retrouve les fruits jaunes et la longueur est remarquable.

A déguster à l'apéritif ou sur un pavé de saumon à la sauce hollandaise