

Chablis 2022



Cépage : Chardonnay.

Géologie & Sols : Marnes et calcaires argileux du kimméridgien.

Vignes : 39 ans. 23 ha. 60 hl / ha. Guyot double.

Vinification : Vinification et élevage 100% en cuves inox.

Analyse : Alcool: 12.81 vol.
Ac. Totale: 3.5 g/l.
Sucres: 0.8 g/l.

Evolution : à déguster à partir de 2023. Apogée 2028.

Accords mets-vins : 10-12°C. Escargots, huîtres, fruits de mer (écrevisses), andouillette, volaille.

Dégustation : La robe est jaune pâle aux reflets vert/gris. Le nez est très minéral et élégant avec des notes de fruits blancs et d'agrumes.

L'attaque en bouche est fraîche et équilibrée. On retrouve les arômes d'agrumes avec une jolie fraîcheur et une longueur remarquable.

Médaille de Bronze – Chablis AOC

Concours des Vins de Chablis 2024