

Chablis 1^{er} Cru "Les Forêts" 2021



Cépage : Chardonnay.

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

Vignes : 27 ans. 0.37 ha. 48 hl / ha. Guyot double.

Vinification : Vinification et élevage 100% en cuves
inox.

Analyse : Alcool: 12,66 vol.
Ac. Totale: 4,30 g/l.
Sucres: 0,62 g/l.

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 pâle reflets or.

Le nez est complexe et en élégance. Les fleurs d'acacia
s'associent à l'orange confite et légère note minérale.

La bouche est fraîche, vive et équilibrée. On y retrouve
les fruits confits.

A déguster sur un carpaccio de st jacques.