

Chablis 1^{er} Cru "Les Forêts" 2022



Cépage : Chardonnay.

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

Vignes : 28 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 2023. Apogée 2030.

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

Dégustation : Robe jaune pâle reflets or

Le nez est riche et complexe avec des notes de fruits
jaunes frais et minérales La bouche est ample, sur la
rondeur. Les fruits jaunes sont dominants et la finale est
fraîche et minérale. Un vin très équilibré

A déguster avec un saumon à l'oseille

**Médaille d'Or – Chablis 1^{er} Cru - Rive Gauche
Concours des Vins de Chablis 2024**