

Chablis 1^{er} Cru "Montée de Tonnerre" 2021

Cépage : Chardonnay.

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

Vignes : 37 ans. 2.74 ha. 58 hl / ha. Guyot double.

Vinification : Vinification et élevage 100% en cuves
inox.

Analyse : Alcool : 12,76 vol.
Ac. Totale : 3,25 g/l.
Sucres –: 1,50 g/l.

Évolution : 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, riche et élégant. Les fruits blancs mûrs et l'orange confite dominant avec une note de fleurs blanches.

La bouche est équilibrée et fraîche avec une belle salinité qui rappelle ce terroir minéral. On y retrouve les fruits blancs et l'orange confite qui donne une magnifique longueur à ce vin.

A déguster sur un saumon sauce hollandaise.

