

Chablis 1^{er} Cru "Montée de Tonnerre" 2022



Cépage : Chardonnay.

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

Vignes : 38 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 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 fin et élégant avec des notes de fruits blancs, d'agrumes et de fleurs blanches

L'attaque en bouche est sur les fruits blancs puis les agrumes donnent une sensation de fraîcheur et de la longueur

A déguster sur du saumon sauce hollandaise