

Chablis Grand Cru "Blanchot" 2022



Cépage : Chardonnay.

Géologie & Sols : Marnes et calcaires argileux du kimméridgien. Orientation ESE.

Vignes : 55 ans. 0.91 ha. 54 hl / ha. Guyot double.

Vinification : Vendanges manuelles. Vinification et élevage 100% en cuves inox.

Analyse: Alcools: 12,72 % vol.
Ac. Totale: 3,26 g/l.
Sucres: 0.9 g/l.

Evolution : à déguster à partir de 2024 - Apogée 2032.

Accords mets-vins : 12-14°C. Volaille, fromages de chèvre.

Dégustation : Robe jaune pâle reflets or blanc

Le nez est très fin et élégant sur des notes de fleur d'acacia et de pêche blanche

La bouche est également sur la finesse avec une belle fraîcheur. La finale est sur les fruits blancs frais

A déguster à l'apéritif ou sur un carpaccio de st jacques

Médaille d'Or – Concours Général Agricole 2025