

Chablis 1^{er} Cru "Butteaux" 2023



Cépage : Chardonnay.

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

Vignes : 41 ans. 0.58 ha. 58 hl / ha. Guyot double.

Vinification : Vinification et élevage 100% en fûts de
chêne (de 2 à 10 ans)

Analyse :

Alcool:	12.94 vol.
Ac. Totale:	3.4 g/l.
Sucres:	1.9 g/l.

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

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

Dégustation :

Robe jaune pâle reflets or

Le nez est complexe et tout en élégance sur les fruits
jaunes murs et les notes grillées

La bouche est très riche et puissante. Les épices sont
présents, un 1er cru tout en complexité, avec une finale
sur la minéralité.

A déguster sur de la queue de lotte à l'armoricaine