

Chablis 2023



Cépage : Chardonnay.

Géologie & Sols : Marnes et calcaires argileux du kimméridgien.

Vignes : 40 ans. 23 ha. 60 hl / ha. Guyot double.

Vinification : Vinification et élevage 100% en cuve inox.

Analyse : Alcool: 12.72 vol.
Ac. Totale: 3.10 g/l.
Sucres: 0.3 g/l.

Evolution : à déguster à partir de 2024. Apogée 2030.

Accords mets-vins : 10-12°C. Escargots, huîtres, fruits de mer (écrevisses), andouillette, volaille.

Dégustation :

Robe jaune pâle reflets or

Le nez est puissant sur les notes de fruits jaunes frais et d'agrumes.

La bouche est riche et tout en rondeur, avec des notes de fruits jaunes frais. Un vin très équilibré sur une finale acidulée donnant à ce vin une très belle longueur.

A déguster à l'apéritif ou sur une salade César