

Chablis 1^{er} Cru "Les Forêts" 2023



Cépage : Chardonnay.

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

Vignes : 30 ans. 0.37 ha. 58 hl / ha. Guyot double.

Vinification : Vinification et élevage 100% en cuves
inox.

Analyse :

Alcool:	13.10 vol.
Ac. Totale:	3.7 g/l.
Sucres:	0 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

La robe est jaune pâle reflets verts

Le nez est puissant sur des notes de fruits exotiques et de
minéralité. La bouche est ronde et riche, avec les notes de fruits
jaunes frais et une belle finale acide.

A déguster sur un carpaccio de daurade au vinaigre de mandarine