

## Chablis 1<sup>er</sup> Cru "Montée de Tonnerre" 2023

**Cépage :** Chardonnay.

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

**Vignes :** 41 ans. 2.74 ha. 58 hl / ha. Guyot double.

**Vinification :** Vinification et élevage 100% en cuves  
inox.

<b>Analyse :</b>	Alcool :	13.27 vol.
	Ac. Totale :	3.8 g/l.
	Sucres :	0.10 g/l.

**Évolution :** 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 verts. Le nez est très fin et très élégant sur les notes de fleurs d'acacia et de fruits blancs frais. La bouche est fraîche et vive. On retrouve les fruits blancs avec une finale acidulée lui donnant une longueur remarquable.

A déguster à l'apéritif ou sur un plateau de fruits de mer

