



Chablis Grand Cru "Blanchot" 2024



Cépage : Chardonnay.

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

Vignes : 55 ans. 0.91 ha. 58hl / ha. Guyot double.

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

Analyse:

Alcool:	12.89 vol.
Ac. Totale:	4.07 g/l.
Sucres:	0.9 g/l.

Evolution : à déguster à partir de 2026. Apogée 2036.

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 fleurs d'acacia et de fruits blancs, de poire, et pêche blanche.
La bouche est équilibrée et tout en fraîcheur sur des notes citronnées. Un grand cru fidèle à ce terroir.

Un vin à déguster à l'apéritif ou avec un saumon sauce hollandaise.