

Chablis 1^{er} Cru "Butteaux" 2024



Cépage : Chardonnay.

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

Vignes : 43 ans. 0.58 ha. 58 hl / ha. Guyot double.

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

Analyse : Alcool: 12.58 vol.
 Ac. Totale: 3.6 g/l.
 Sucres : 1.10 g/l.

Evolution : à déguster à partir de 2026. Apogée 2034.

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

Dégustation :

Robe jaune pâle reflets or.

Le nez est fin, riche, complexe à la fois. On y trouve les agrumes confits et les fruits jaunes frais. La bouche est sur la fraîcheur, avec une belle minéralité. En finale on retrouve l'orange confite, qui donne à ce vin une longueur remarquable.

A déguster à l'apéritif ou sur un filet de flétan à la crème.