

Chablis 1^{er} Cru "Montée de Tonnerre" 2024



Cépage : Chardonnay.

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

Vignes : 42 ans. 2.74 ha. 58 hl / ha. Guyot double.

Vinification : Vinification et élevage 100% en cuves
inox.

Analyse :	Alcool :	12.77 vol.
	Ac. Totale :	3.5 g/l.
	Sucres :	0.80 g/l.

Évolution : 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 gris/vert. Le nez est sur la fraîcheur, les fleurs blanches et les fruits blancs, tout en délicatesse. La bouche est équilibrée avec de jolies notes de fruits blancs, de poire et d'épices. La finale est fraîche avec une belle minéralité.

A déguster à l'apéritif ou sur un filet de saumon au beurre blanc.