



Chablis Grand Cru "Les Preuses" 2024



Cépage : Chardonnay.

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

Vignes : 70 ans. 0.69 ha. 58hl / ha. Guyot double.

Vinification : Vendanges manuelles. Vinification et élevage 100% en fûts (de 2 à 10 ans) pour 15 mois.

Analyse :
Alcool: 13.30 vol.
Ac. Totale: 3.70 g/l.
Sucres : 1.5 g/l.

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

Accords mets-vins : 12-14°C. Poissons (sandre), volaille.

Dégustation : Robe jaune pâle reflets or.

Le nez est très puissant sur les fruits jaunes mûrs, et les agrumes confits. La bouche est riche et fraîche, la finale est sur la rondeur et des notes poivrées.

Un grand cru à déguster avec un poulet basquaise ou un dos de cabillaud à la crème de chorizo.