

Chablis 2024

Vieilles Vignes

Cette vieille vigne de plus de 60 ans, située au lieu-dit « Les Pargues », a été plantée selon une technique appelée « Sélection Massale », qui consiste à repérer et multiplier les meilleurs ceps d'une vigne. Contrairement aux « Clones » parfaitement identiques, ces vieux plants de vignes non clonés produisent de plus faibles rendements, et des vins plus riches avec une diversité plus grande des arômes du terroir du Chablisien.



Cépage : Chardonnay.

Géologie & Sols : Marnes et calcaires argileux du kimméridgien.

Vignes : 62 ans. 2,23 ha. 60 hl / ha. Guyot double.

Vinification : Vendanges 100% manuelles. Vinification et élevage 100% en fûts (de 2 à 8 ans).

Analyse :

Alcools:	13.45 vol.
Ac. Totale:	3.46 g/l.
Sucre :	2.0 g/l

Évolution : à déguster à partir de 2026. Apogée 2032.

Accords mets-vins : 10-12°C. Foie gras, huîtres, fruits de mer (tourteau), poissons (cabillaud), veau.

Dégustation : Robe jaune pâle reflets gris/verts.

Le nez est fin et minéral avec des notes de pêche jaune fraîche et d'épices. La bouche est complexe, ample, avec un bel équilibre sur des notes de fruits jaunes et une finale boisée.

Un vin à déguster avec des noix de st jacques grillées flambées au whisky et à la crème.