



SITUATION

Bourgogne

CÉPAGE

Chardonnay

TERROIR

Sols argilo-calcaires sur sous-sol marneux du Kimméridgien



PRÉSENTATION

Au nord de la Bourgogne, non loin d'Auxerre, l'appellation Chablis s'étend sur une quinzaine de kilomètres autour de la commune du même nom. C'est aux moines de l'abbaye cistercienne de Pontigny que l'on doit la culture de la vigne dans cette région.

Les vignes sont plantées sur des pentes plutôt faibles (5 à 20%) avec des expositions diverses. Les raisins qui ont donné naissance à ce vin proviennent d'une mosaïque de terroirs variés, ce qui lui confère une jolie complexité.

VINIFICATION/ÉLEVAGE

Fermentation alcoolique en cuves inox thermorégulées.

Elevage sur lies fines en cuves inox durant 9 à 10 mois.

DÉGUSTATION

Bouquet très frais aux notes citronnées et minérales. Bouche très parfumée, droite et ciselée, avec une longue finale sur la minéralité.

SERVICE

Servir entre 9 et 11°C.

A déguster dans les 3 à 5 ans.

ACCORDS GOURMANDS

A l'apéritif

Fruits de mer : huîtres, crevettes, crabe

CITATIONS

Wine Enthusiast : 90/100 (2019)

