

## Chablis Grand Cru "Blanchot" 2021



**Cépage :** Chardonnay.

**Géologie & Sols :** Marnes et calcaires argileux du kimmeridgien. Orientation ESE.

**Vignes :** 51 ans. 0.91 ha. 54 hl / ha. Guyot double.

**Vinification :** Vendanges manuelles. Vinification et élevage 100% en cuves inox.

**Analyse :** Alcool: 12,93 % vol.  
Ac. Totale: 3,04 g/l.  
Sucres: 2,00 g/l.

**Evolution :** à déguster à partir de 2023. Apogée 2031.

**Accords mets-vins :** 12-14°C. Volaille, fromages de chèvre.

**Dégustation :** La robe est étincelante avec des reflets jaunes dorés. Le nez est à la fois puissant et élégant. On retrouve des notes d'agrumes, de fruits jaunes frais mêlés à une pointe de minéralité. La bouche est fraîche et bien équilibrée, avec des arômes de peau d'orange. La bouche est pleine et ronde avec une longue finale fraîche.