

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.