

Chablis 1^{er} Cru "Butteaux" 2022



Cépage : Chardonnay.

Géologie & Sols : Rive gauche du Serein.
Marnes et calcaires argileux du kimméridgien.

Vignes : 39 ans. 0.58 ha. 27 hl / ha. Guyot double.

Vinification : Vinification et élevage 100% en fûts de
chêne (de 2 à 10 ans)

Analyse :

Alcool:	12,91 vol.
Ac. Totale:	3.5 g/l.
Sucres:	0.4 g/l.
pH :	3,28

Evolution : à déguster à partir de 2023. Apogée 2030.

Accords mets-vins : 11-13°C. Fruits de mer,
poissons (rouget, sole), agneau.

Dégustation :

La robe est jaune pâle avec des reflets gris/verts. Le nez est complexe et intense mêlant des notes grillées et de fruits jaunes frais.

La bouche est ample et fraîche avec une belle rondeur. C'est un vin puissant où on retrouve les arômes grillés en finale.