

Chablis 2021



Cépage : Chardonnay.

Géologie & Sols : Marnes et calcaires argileux du kimmeridgien.

Vignes : 38 ans. 23 ha. 60 hl / ha. Guyot double.

Vinification : Vinification et élevage 100% en cuves inox.

Analyse :

Alcool:	12.88 vol.
Ac. Totale:	3.40 g/l.
Sucres:	0.30 g/l.

Evolution : à déguster à partir de 2022. Apogée 2027.

Accords mets-vins : 10-12°C. Escargots, huîtres, fruits de mer (écrevisses), andouillette, volaille.

Dégustation :

La robe est jaune soutenue.

Le nez est minéral et sur les fruits blancs confits (poire – banane).

L'attaque en bouche est fraîche et vive ; puis on retrouve les fruits blancs avec une finale sur les épices et le minéral.

A déguster à l'apéritif ou sur un filet de sandre au beurre blanc.