

Chablis Grand Cru "Les Preuses" 2021



Cépage : Chardonnay.

Géologie & Sols : Marnes et calcaires argileux du kimméridgien. Orientation SSO.

Vignes : 67 ans. 0.69 ha. 44 hl / ha. Guyot double.

Vinification : Vendanges manuelles. Vinification 100 % en cuves inox. Élevage 20% en fût de chêne pendant 5 mois.

Analyse : Alcool: 13,13 vol.
Ac. Totale: 2,76 g/l.
Sucres : 1.15 g/l.

Évolution : à déguster à partir de 2023. Apogée 2031.

Accords mets-vins : 12-14°C. Poissons (sandre), volaille.

Dégustation :

Robe jaune pâle reflets or.

Le nez est puissant et élégant avec des notes de fleurs blanches et d'agrumes confites.

La bouche est riche et équilibrée. L'orange confite domine, puis la fraîcheur, la minéralité et les épices donnent à ce vin une magnifique longueur.

Un vin à déguster à l'apéritif ou avec un carpaccio de st jacques aux agrumes.