

Chablis Grand Cru "Les Preuses" 2022



Cépage : Chardonnay.

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

Vignes : 68 ans. 0.69 ha. 44 hl / ha. Guyot double.

Vinification : Vendanges manuelles. Vinification 100 % en cuves inox.

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

Évolution : à déguster à partir de 2024. Apogée 2032.

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

Dégustation : Robe jaune pâle reflets or

Le nez est riche et discret à la fois. Les fruits jaunes murs se mêlent au minéral du terroir.

L'équilibre nez-bouche est parfait ! l'attaque est sur la pêche puis la finale est sur la minéralité, tout en discrétion ! un grand cru de garde.

A déguster sur un homard ou une viande blanche à la crème morilles.