



CHABLIS 1^{ER} CRU

CÔTE DE LÉCHET

Solaire et Aérien

MILLÉSIME 2019

APPELLATION : Chablis Premier Cru

CEPAGE : Chardonnay 100%

SOL ET SOUS-SOL : Argilo-calcaire du Kimméridgien.

DENSITE ET PLANTATION : 5500 à 6500 pieds /ha.

SITUATION ET EXPOSITION : Sur la rive gauche du Serein commune de Chablis. Exposition sud-est.

AGE MOYEN DES PARCELLES : 25 ans.

VINIFICATION : Débourage statique à froid avant départ en fermentation. Fermentations alcoolique et malolactique en cuve et en fûts.

ELEVAGE : Durée environ 12 mois sur lies fines, en cuve et en fûts.

NOTE DE DEGUSTATION DU MILLESIME 2019 DU 14/06/2021

- REF.A

Robe or, brillante avec des reflets dorés.

Le premier nez est expressif et fruité (fruits frais : pêche, pomme). Après ouverture, s'ajoutent quelques notes florales (chèvrefeuille) et boisées, vanillées.

La bouche est fraîche avec une jolie vivacité en attaque. On retrouve le côté fruité mais cette fois-ci plus acidulé (citron, ananas). Belle puissance en bouche avec beaucoup de longueur et une jolie minéralité.

La finale est légèrement boisée avec des notes de fruits secs grillés.

Vin dense et aromatique.

Accords mets et vin : Apéritif, bouchées à la reine, plancha de gambas, fromages (type chèvre).

www.chablisienne.com

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ À CONSOMMER AVEC MODÉRATION