



CHABLIS 2023

CHABLIS | 100% CHARDONNAY | VILLAGE

PRÉSENTATION DE L'APPELATION

Situé près d'Auxerre dans le département de l'Yonne, le vignoble de Chablis longe une petite rivière au nom prédestiné : le Serein. Les premières traces de vignes à Chablis remontent à l'époque romaine. Dès le XII^e siècle, les moines cisterciens ont su développer sa culture. Instituée en janvier 1938, l'Appellation d'Origine Contrôlée Chablis / Chablis Premier Cru confirme l'excellence de ce vin blanc sec.

DÉGUSTATION : frais, vif, minéral

Accords mets-vins : Huitres, fruits de mer

Potentiel et conseils de garde : 1 à 5 ans. Température de service : 12°C

LE VIGNOBLE

- Sol et sous-sol : Marnes et calcaires kimmeridgien
- Densité de plantation : 9000 vines/ha

LE VIN

- Vinification : Fermentation alcoolique et malolactique en cuve inox
- Élevage : 15 mois en cuve inox
- Production : 9700 bouteilles

CHABLIS ET GRAND AUXERROIS 2023

Les nez sont particulièrement expressifs, avec une gamme aromatique d'une grande richesse. Ici, de délicates notes florales se mêlent aux notes fruitées évoquant les fruits blancs et les agrumes. En bouche, ces vins sont magnifiquement équilibrés, à la fois tendres et frais. Ils sont dotés d'une belle finale, salivante et minérale. Chablis et le Grand Auxerrois signent en 2023 un superbe millésime, avec des vins très agréables dès leur jeunesse et une intéressante perspective d'évolution sur les prochaines années à venir.