

CHABLIS GRAND CRU "BLANCHOT"



2022



👑 APPELLATION

Appellation Grand Cru

👑 CÉPAGE

100% Chardonnay

👑 SOL

Argilo-calcaire du Kimméridgien.

👑 VINIFICATION

50% de cuves en inox, 50% de fermentation en fûts de chêne (âgées de 1 à 2 ans).

👑 ELEVAGE

Elevage sur lies 15 - 18 mois.

👑 AGE MOYEN DES VIGNES

40 ans

👑 RENDEMENT

54 hl/ha

👑 VIEILLISSEMENT

5 - 10 ans

👑 TEMPÉRATURE DE DÉGUSTATION

12 - 14°C

SITUATION

Blanchot, appelé « couste de blanchot » en 1537, est issu du germanique blank « clair ». Ce climat tire sans doute son nom de la nature pierreuse du sol composé de calcaire blanchâtre et de son sous-sol, argilo calcaire de couleur claire.

Ce climat est exposé au sud-est, sur le versant d'une vallée bien ventilée et fraîche qui ne reçoit que le soleil du matin. Les sols bruns calcaires ressuient bien.