

## CHABLIS PREMIER CRU "BEAUROY"



### 👑 APPELLATION

Appellation Premier Cru

### 👑 CÉPAGE

Chardonnay

### 👑 SOL

Argilo-calcaire du Kimméridgien.

### 👑 VINIFICATION

Cuve inox, fermentation entre 18 et 20°C.

### 👑 ELEVAGE

12 mois sur lies fines.

### 👑 AGE MOYEN DES VIGNES

35 ans

### 👑 RENDEMENT

58 hl/ha

### 👑 VIEILLISSEMENT

4 - 5 ans

### 👑 TEMPÉRATURE DE DÉGUSTATION

Entre 10° - 12°C.

### SITUATION

Les Beauroy se trouvent sur la rive gauche du Serein face aux vignes du Premier Cru Fourchaume. Ils se situent sur les communes de Beine et Chablis (plus précisément Poinchy), avec une exposition au sud-est.

### DÉGUSTATION ET ACCORDS METS-VINS

Premier cru charmeur avec des arômes de fruits mûrs intenses et des notes florales.

Nous sommes sur un vin rond munit d'une belle attaque.

On notera une jolie finale, portée par des arômes fruités et acidulés.

A servir à l'apéritif ou sur des salades.