

CHABLIS PREMIER CRU "FORÊTS"

2023



👑 APPELLATION

Appellation Premier Cru

👑 CÉPAGE

Chardonnay

👑 SOL

Argilo-calcaire riche en Kimméridgien

👑 VINIFICATION

Cuve inox 60% et fût 40%, fermentation à 18 et 20 °C

👑 ELEVAGE

Sur lies pendant 12 mois

👑 AGE MOYEN DES VIGNES

60 ans

👑 RENDEMENT

30 hl/ha

👑 VIEILLISSEMENT

3 à 5 ans

👑 TEMPÉRATURE DE DÉGUSTATION

10 à 12°C

SITUATION

Les Forêts est un ilot situé au coeur des Montmains. Il exprime le côté le plus minéral de ce Premier Cru. Son sous-sol riche en calcaire kimméridgien lui apporte beaucoup de puissance et de longueur en bouche. Il bénéficie d'une exposition sud-est.

DÉGUSTATION ET ACCORDS METS-VINS

Un premier cru de la rive gauche plein de caractère. Au nez, le terroir kimméridgien s'exprime tout en puissance et complexité. Les notes fruitées, végétales et minérales se marient pour donner un nez intense et complexe.

En bouche, la touche minérale domine avec une finale iodée et persistante.

A servir sur les fruits de mer, les poissons grillés et les viandes blanches en sauce.