

CHABLIS PREMIER CRU "MONTÉE DE TONNERRE" 2023



👑 APPELLATION

Appellation Premier Cru

👑 CÉPAGE

Chardonnay.

👑 SOL

Argilo-calcaire du Kimméridgien.

👑 VINIFICATION

Cuve inox, température comprise entre 18 et 20°C

👑 ELEVAGE

12 mois sur lies fines. Elevage 25% en fût de chêne, 75% en cuve inox.

👑 AGE MOYEN DES VIGNES

50 ans.

👑 RENDEMENT

48 hl/ha.

👑 VIEILLISSEMENT

4 à 8 ans.

👑 TEMPÉRATURE DE DÉGUSTATION

10 à 12°C.

SITUATION

Dans le prolongement des Grands Crus, cette appellation de la rive droite du Serein bénéficie d'une exposition Sud-Ouest. Ce petit climat est situé le long de l'ancienne voie romaine reliant la ville d'Auxerre à celle de Tonnerre. A cet endroit, le chemin montait la colline pour rejoindre le plateau en direction de Tonnerre. On peut y trouver un vin rare et d'une qualité exceptionnelle, d'une grande pureté minérale, et à même de vieillir longtemps. C'est le plus complet des Premiers Crus car il possède tous les éléments : la minéralité, des notes florales, du gras, de l'opulence et une grande richesse.

DÉGUSTATION ET ACCORDS METS-VINS

D'une robe jaune pâle, notre Chablis Premier Cru "Montée de Tonnerre" 2023 présente un nez très complexe aux notes de fruits mûrs et aux nuances minérales. Il est rond et structuré en bouche dévoilant une finale saline et acidulée. Belle persistance aromatique avec un grand potentiel de garde.

Suggestion de service : langoustines grillées, poissons en sauce, viandes blanches en sauce.