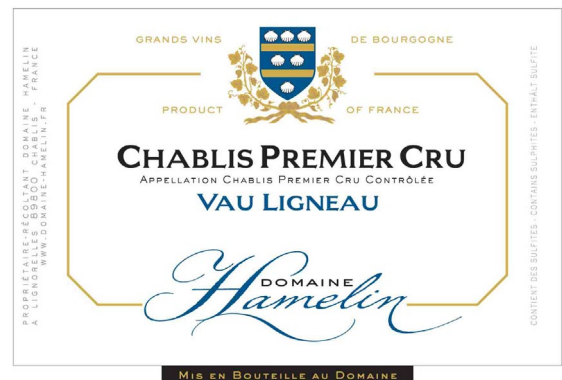




CHABLIS PREMIER CRU V AU LIGNEAU 2024

C'est une vigne plantée sur un coteau très en pente (de 30 à 50 % de dénivelé), exposée sud/sud-est. Elle s'étend du bas de la vallée jusqu'au bout du coteau. Ce profil lui donne un caractère très intéressant pour la typicité de ce cru où le Chardonnay s'exprime à merveille. Le sous-sol de Kimméridgien frôle en haut du vallon avec des Portlandiens. La vallée assez fermée donne un micro-climat très satisfaisant pour une bonne maturité.



Millésime 2024 : Hors norme, la météorologie 2024 a nécessité une veille constante, un travail acharné et des compromis jusqu'aux vendanges. Il a fallu être agile et confiant, pour ne rien lâcher jusqu'aux derniers jours.

Les vins se caractérisent par une belle fraîcheur aromatique. Aux notes d'agrumes et de fruits blancs se mêlent de délicates notes florales. Leur bouche légèrement acidulée est particulièrement plaisante avec une finale saline et minérale très agréable.

* **Cépage :** Chardonnay

* **Géologie & Sols :** Calcaire du Kimméridgien et Portlandien.

* **Vignes :** 35 ans. 58hl / ha.

* **Teneur en alcool :** 12,50vol.

* **Vinification :** Vinification et élevage 90% en cuves inox et 10% en futs

* **Evolution :** à déguster à partir de 2026, une garde de 5 à 7 ans

* **Accord mets-vins :** 12-14°C. fruits de mer, poissons, veau,...

***Notes de dégustation :**

Robe : jaune brillant avec reflet vert.

Nez : assez expressif avec une pointe de fleurs blanches, de vanille et fleurs de lys.

Bouche : rond et élégant avec cette pointe de minéralité, très subtil, belle longueur.

Vin pouvant s'apprécier assez rapidement.

DOMAINE
Hamelin