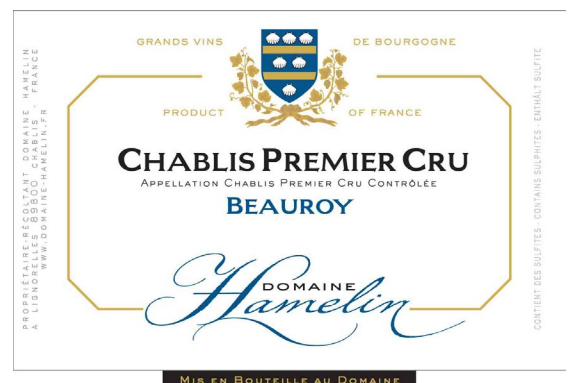




CHABLIS PREMIER CRU BEAUROY 2024

C'est une vigne plantée sur un coteau de 30 à 40 % de dénivélé, exposée sud. Elle s'étend du bas de la vallée jusqu'au haut du coteau. Son sous-sol de Kimméridgien lui offre l'intensité et la typicité du caractère d'un grand premier cru de Chablis. Chaque année, la maturité se déroule sans complexe. Il peut être bu assez jeune car il présente beaucoup de richesse et de fruité, mais sa bonne tenue en acidité peut satisfaire sans crainte les amateurs de vins vieux et de collectionneurs de crus d'exception



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 :** Argilo-calcaire

* **Vignes :** 35 ans, 58hL/Ha

* **Teneur en alcool :** 12.5%

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

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

* **Accord mets-vins :** à 12-14°C à déguster sur un turbot sauce mousseline, des escargots à l'anis, un saumon grillé, du poisson cru mariné, fromages...

*Notes de dégustation :

Robe : jaune brillant avec reflet vert.

Nez : expressif, fleurs blanches, acacia, iodé, avec des notes d'agrumes.

Bouche : ronde, expressive, gras avec un beau retour minéral, tout en puissance et en richesse.

