



Chablis 1^{er} Cru *Beauroy* 2023

C'est une vigne plantée sur un coteau de 30 à 40 % de dénivelé, 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 2023 : Grâce à une fin de saison très chaude et ensoleillée, les raisins ont atteint une maturité parfaite. Les vins présentent d'intenses notes aromatiques de fruits jaunes bien mûrs (pêche, abricot...), avec parfois quelques nuances de fruits secs et d'épices douces. Leur bouche est ample et corpulente, d'une indéniable fraîcheur et d'une remarquable longueur. 2023 satisfera les amateurs les plus exigeants.

*** Cépage :** Chardonnay

***Géologie & Sols :** Argilo-calcaire

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

*** Teneur en alcool :** 13.00%

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

***Evolution :** à déguster à partir de 2025, 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.

