



CHABLIS 2024

Nos Chablis sont issus de vignes âgées de 35-40 ans. Elles sont plantées sur un sol crayeux et calcaire. Il présente les mêmes caractéristiques de finesse et de bouquet que les premiers crus, mais à un degré moindre. Il est sec et fruité. Limpide et léger, ses arômes et ses saveurs se développent rapidement.



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 :** Marnes et calcaires argileux du Kimmeridgien.

* **Vignes :** 35 ans. 60hl / ha.

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

* **Vinification :** Vinification et élevage 100% en cuves inox.

* **Evolution :** à déguster à partir de 2023, une garde de 4 à 5 ans

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

***Notes de dégustation :**

Robe : jaune clair avec reflets or-verts.

Nez : Fin et élégant avec des notes florales, de fruits frais et d'agrumes.

Bouche : Fraîche et équilibrée, on y retrouve des notes agrumes. Avec une très belle finale sur la minéralité.