

CHABLIS GRAND CRU "BLANCHOT" 2013



👑 APPELLATION

Appellation Grand Cru

👑 CÉPAGE

Chardonnay.

👑 SOL

Argilo-calcaire du Kimméridgien.

👑 VINIFICATION

50% cuve inox - 50 % fût de chêne (1 et 2 vins)

👑 ELEVAGE

Elevage sur lies 15 à 18 mois.

👑 AGE MOYEN DES VIGNES

40 ans.

👑 RENDEMENT

54 hl/ha.

👑 VIEILLISSEMENT

5 à 10 ans.

👑 TEMPÉRATURE DE DÉGUSTATION

12-14°C.

SITUATION

Ce climat est exposé au sud-est, sur le versant d'une vallée bien ventilée et fraîche qui ne reçoit que le soleil du matin. Les sols bruns calcaires ressuient bien.

DÉGUSTATION ET ACCORDS METS-VINS

Ce vin est floral, délicat et sensible, léger, d'un bouquet subtil, avec des arômes de roses et en vieillissant, de sous-bois et de mousseron. D'une belle palette aromatique, il exprime fraîcheur, puissance, souplesse et une belle typicité minérale persistante. Très féminin et riche, il évolue un peu plus rapidement que les autres Grands Crus. Il peut être bu dès 4 ou 5 ans.

Suggestion de service : Poissons grillés ou en sauce, viandes blanches grillées ou en sauce crémée.