

CHABLIS GRAND CRU "BLANCHOT" 2016



👑 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

Blanchot, appelé « couste de blanchot » en 1537, est issu du germanique blank « clair ». Ce climat tire sans doute son nom de la nature pierreuse du sol composé de calcaire blanchâtre et de son sous-sol, argilo calcaire de couleur claire.

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 délicat, léger tout en ayant un bouquet subtil, avec des arômes floraux tels que la fleur d'acacia. Il exprime fraîcheur, puissance et souplesse tout en ayant une belle typicité minérale. Il offre aussi une très belle longueur en bouche.

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

NOTES DE PRESSE

Chablis Grand Cru "Blanchot" 2016 - Guide Bettane et Desseauve 2019 - 15/20