

CHABLIS GRAND CRU "BLANCHOT" 2018



- 👑 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

Le Blanchot 2018 propose des arômes de miel, de fleur d'acacia mais aussi des notes vanillées dues à l'élevage en fût. C'est aussi un vin frais avec une souplesse en bouche et toujours cette minéralité propre aux vins de Chablis.

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