

CHABLIS GRAND CRU

"PREUSES"

2017



👑 APPELLATION

Appellation Grand Cru

👑 CÉPAGE

Chardonnay

👑 SOL

Argilo-calcaire du Kimméridgien

👑 VINIFICATION

Cuve inox

👑 ELEVAGE

Sur lies pendant 15 à 18 mois

👑 AGE MOYEN DES VIGNES

50 ans

👑 RENDEMENT

54 hl/ha

👑 VIEILLISSEMENT

5 à 10 ans

👑 TEMPÉRATURE DE DÉGUSTATION

12-14°C

SITUATION

Preuses n'ont aucun lien avec l'adjectif « preux » synonyme de vaillant, de courageux en parlant d'un chevalier. Ce nom a pour origine le mot « pierre ». Le chemin de « la Preuse » portait autrefois le nom de la « voie pierreuse ». Au fil du temps, « la pierreuse » est devenue « la Preuse ». De plus, pour gravir la côte entre « Preuses » et « Bouguerots », les hommes ont dû créer une tranchée. A défaut d'être chevalier, il fallait néanmoins être vaillant et courageux pour creuser la colline. Le terroir des Preuses est implanté vers le haut de la côte des Grands Crus. L'exposition sud-est assure l'ensoleillement du matin. La terre y est peu profonde et donne un vin fin et délicat.

DÉGUSTATION ET ACCORDS METS-VINS

La robe de ce vin est jaune clair. Le nez révèle des arômes floraux, fumés et minéraux. Finesse, délicatesse et minéralité caractérisent ce vin dont l'attaque en bouche est douce. Le milieu de bouche est incisif et affirmé.

Il mettra en valeur les poissons et volailles en sauce blanche, crustacés et foie gras.