

CHABLIS GRAND CRU



"PREUSES"

2021



👑 APPELLATION

Appellation Grand Cru

👑 CÉPAGE

Chardonnay

👑 SOL

Argilo-calcaire du Kimméridgien.

👑 VINIFICATION

Fermentation 65% en cuve inox et 35% en fûts de chêne de 3 à 5 ans.

👑 ELEVAGE

65% en cuve inox et 35% en fûts de chêne de 3 à 5 ans sur lies fines 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. À 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

Notre Chablis Grand Cru "Preuses" 2021 dévoile une robe jaune pâle. Son nez est intense avec une dominance minérale. Sa bouche est structurée et révèle des notes iodées et fruitées. Il s'agit d'un vin long et persistant en bouche.

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

NOTES DE PRESSE

James Suckling - Chablis Grand Cru Preuses 2021 - 94 pts

Chablis Grand Cru "Preuses" 2021 - Bourgogne Aujourd'hui - Sept 2022 - 14.5/20