

## CHABLIS GRAND CRU



"PREUSES"

2023

### 👑 APPELLATION

Appellation Grand Cru

### 👑 CÉPAGE

Chardonnay

### 👑 SOL

Argilo-calcaire du Kimméridgien.

### 👑 VINIFICATION

Fermentation 50% en cuve inox et 50% en fûts de chêne de 3 à 5 ans.

### 👑 ELEVAGE

50% en cuve inox et 50% 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. 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

Le Chablis Grand Cru Preuses est l'expression parfaite des vins de Chablis dans une année chaude et ensoleillée. Vous y trouverez de nombreux arômes de fruits mûrs avec une touche de minéralité. La bouche est riche avec beaucoup de rondeur, de fruité et une très longue finale. La minéralité et une touche de salinité laissent un arrière-goût très long. A déguster avec du poisson, de la volaille et des crustacés.

**SIMONNET - FEBVRE**

DEPUIS 1840

