

CHABLIS PREMIER CRU "BEAUROY" 2020



👑 APPELLATION

Appellation Premier Cru

👑 CÉPAGE

Chardonnay

👑 SOL

Argilo-calcaire du Kimméridgien.

👑 VINIFICATION

Cuve inox, fermentation entre 17 et 21°C.

👑 ELEVAGE

Sur lies fines pendant 12 mois.

👑 AGE MOYEN DES VIGNES

35 ans

👑 RENDEMENT

58 hl/ha

👑 VIEILLISSEMENT

4 à 5 ans

👑 TEMPÉRATURE DE DÉGUSTATION

10 à 12°C

SITUATION

Les Beauroy se trouvent sur la rive gauche du Serein face aux vignes du Premier Cru Fourchaume. Ils se situent sur les communes de Beine et Chablis (plus précisément Poinchy), avec une exposition au sud-est.

DÉGUSTATION ET ACCORDS METS-VINS

Le Chablis Premier Cru Beauroy 2020 est un vin tout en rondeur, aux arômes floraux. Vin fruité, souple qui possède un goût minéral avec une belle longueur en bouche. Suggestions de service : poissons au beurre blanc, ris de veau, poulet aux morilles.

NOTES DE PRESSE

Chablis 1er Cru "Beauroy" 2020 - Concours des vins de Chablis - Médaille d'argent