

CHABLIS PREMIER CRU "BEAUROY" 2024



👑 APPELLATION

Appellation Premier Cru

👑 CÉPAGE

Chardonnay

👑 SOL

Argilo-calcaire du Kimméridgien.

👑 VINIFICATION

Cuve inox, fermentation entre 18 et 20°C.

👑 ELEVAGE

12 mois sur lies fines.

👑 AGE MOYEN DES VIGNES

35 ans

👑 RENDEMENT

58 hl/ha

👑 VIEILLISSEMENT

4 - 5 ans

👑 TEMPÉRATURE DE DÉGUSTATION

Entre 10° - 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 2024 dévoile une robe jaune pâle aux reflets dorés, éclatante et cristalline.

Le nez est d'une belle intensité, alliant finesse et complexité. Des arômes d'agrumes mûrs, de pêche blanche, de poire et de fleurs d'acacia s'entremêlent à de discrètes notes minérales et une légère nuance de noisette à l'aération.

En bouche, l'attaque est ample et précise. La texture est harmonieuse, soutenue par une belle tension qui apporte fraîcheur et équilibre. Les saveurs de fruits à chair blanche et d'agrumes évoluent vers une minéralité saline, caractéristique du climat Beauroy, offrant profondeur et élégance. La finale est longue, persistante et d'une remarquable pureté, laissant une impression de finesse et de fraîcheur.

Ce Premier Cru exprime avec justesse la personnalité du climat Beauroy, conjuguant générosité, fraîcheur et expression minérale. Il accompagnera idéalement les poissons nobles, les crustacés, les coquilles Saint-Jacques, les volailles à la crème, les risottos aux fruits de mer, ainsi que les fromages affinés à pâte pressée cuite.