

CHABLIS PREMIER CRU "BEAUROY"



👑 APPELLATION

Appellation Premier Cru

👑 CÉPAGE

Chardonnay

👑 SOL

Argilo-calcaire du Kimméridgien

👑 VINIFICATION

Cuve inox, fermentation entre 18 et 20°C

👑 ELEVAGE

Sur lies fines pendant 12 mois

👑 AGE MOYEN DES VIGNES

35 ans

👑 RENDEMENT

58hl/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 Beauroy est un vin tout en rondeur, aux arômes floraux dominants. 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.